

Terített asztal Pannéknál



Rákóczi falvától Berkenyéig

2020

Felelős kiadó: berkenyei Pappék
Szerkesztette: Mami, Papi
Terv, fotó, tipográfia: Papi

Pappné Benson Mária
Papp Imre

Terített Asztal Pappékéi





Schreiber Ervin és Mária, a Mami nagyszüleinek étkészletéből



2012 karácsonyára megleptük gyermekeinket és barátainkat, egy családi történeteket is tartalmazó „szakácskönyvvel”, melynek címe: Terített asztal Pappéknál. Azt hiszem túlzás nélkül mondhatom, hogy rettenetesen nagy sikert arattunk, mindkét gyermekünk elpityeredte magát a jól álcázott (termosztát dobozzal) ajándék tartalmának kihámozásakor. Megemlíteném, hogy következő évben sem maradt el a párás szem, hiszen akkor elkészült a Kredencünk mélyéről című album, amelyet gyermekkoruk majdhogynem elfeledett fotóiból (főként diák) állítottunk össze. És ezzel úgy gondoltuk,



hogy befejeződött ilyen irányú ténykedésünk.

Az óta sok év telt el, életünk teljesen megváltozott, Berkenyére költöztünk. Mivel ez egy sváb falu, tenni akartunk valamit az itteni lakosokért, elhatároztuk, hogy most sváb-szakácskönyvet készítünk, de valahogy minden irányban nehézségbe ütköztünk. Pedig már azt a néhány ételt is elkészítettem, amelyek receptjét sikerült a helyiektől kicsikarni, de ez édes kevés..... Rájöttünk, hogy az a 300 év, ami betelepítésük óta eltelt, étkezési szokásaikban annyira akklimatizálta őket, hogy alig-alig tér el a magyar paraszti hagyományoktól. Bevallhatjuk, „lukra futottunk”.

Mivel mindketten nyugdíjasok vagyunk, és nem szeretjük a „kincstári konyhát”, így szinte minden nap friss meleg étel kerül az asztalra. Hét végeken pedig gyakran főzőcskézünk Helgáéknak és boldogok vagyunk, ha Mátéék is részt vesznek a családi ebédeken. Berkenyén kisebb a vendégforgalmunk, mint Falván, de azért akik veszik a fáradságot, hogy itt az Isten háta mögötti településen meglátogatnak minket, nem mennek el (bízom benne) üres pocakkal.

Sajnos egy eléggé kellemetlen momentum döböntett rá minket, hogy valami hasznossal töltsük időnket: felütötte fejét Magyarországon is a koronavírus járvány. Volt már részleges kijárási tilalom, ami itthon maradásra készítetett minket idősebbeket, de jelenleg is csak akkor távozzunk, ha nagyon muszáj. Így aztán van időnk beleásni magunkat a gasztronómia rejtelseibe, és talán ez az ajándék maradandó lesz mindenki számára.

Miért is egészült ki a cím Rákóczifalvától Berkenyéig alcímmel?

Már az első kiadást követően jegyzeteket készítettem „kimaradtak-újak” címmel, sose lehet tudni mire lesz jó alapon. Egy-egy recept, egy-egy emlék került bele, de a fotók is kezdtek gyűlni, amiknek nagy része felkerült a facebookra. Ebben voltak még rákóczifalvi ihletésűek, de egyre több berkenyei éték került a gyűjteménybe.

Így született meg ez a kötet, ajánlva gyermekeinknek (és párjaiknak), valamint unokáinknak.

Mami



Hat évvel ezelőtt elhagytuk szülőfalumat, napjainkra városunkat. Rákóczi-falvát, ahol én hatvannégy évig éltem, a Mami negyven évig szívta a „falusi levegőt”. Sokan kételkedtek benne, hogy ez jó döntés, sokan még azt is állították: Imre te ezt nem éled túl („öreg fát nehéz átültetni”). Visszaemlékezve, akkor az elhatározást egyáltalán nem volt nehéz meghozni, feleségem um. „megdöbbenésére” még én siettettem a mielőbbi „pakolást”.

Költözésünknek sok oka volt. Legfontosabb, hogy gyermekeinkhez földrajzilag közelebb kerüljünk. Máté fiamékhoz pár tíz kilométerre, Helga lányomékhöz pár száz méterre sikerült. A nagy családunkat az Isten ez évben „megajándékozta” két unokával. Mátééknak megszületett Benedek csemetéjük és itt Berkenyén Helgáék „gyarapodtak” egy tündérrel, Annával. Ezek nyomatékossá tették a számunkra: az otthon ott van, ahol a család. Mondjuk részemről ez még nem jelentette azt, hogy „belenőttem” az új településbe, de a mindennapjaink berkenyei lakosként lelkiileg sokkal gazdagabban telnek, mint az Alföld kellős közepén. Erről ennyit szólnék, hiszen egy egész könyvvel lehetne folytatni főleg az én kezdeti érzelmi hullámvásárait a beilleszkedés éveiben.

Az új lakásunkat belsőleg teljesen felújítottuk, ami hála a családi összefogásnak, és a fizetett szakemberek becsületes munkájának köszönhetően rövidebb mint három hónap elteltével készen állt a beköltözésre. Persze a felújítást az előző tulajdonos (ő szerinte kiváló állapotban adta át) és a szomszédunk, aki mellesleg az eredeti kőműves volt is furcsállotta, említvén, hogy „talán nem tetszik a munkám?”. Őszintén szólva az egész lakásbelső „ocsmány” volt, nem a mi ízlésünknek megfelelő.

Szerencsénk volt a lakásvásárlással, nagyon jutányos áron jutottunk hozzá az ingatlanhoz (három milliót engedett az eladó a meghirdetett árból), így maradt pénzünk a hajdani rákóczi-falvi lakásunk „hangulatának” megteremtésére az új otthonunkban. Valószínű ez mindkettőnknek sokat segített a változás elviselésében.



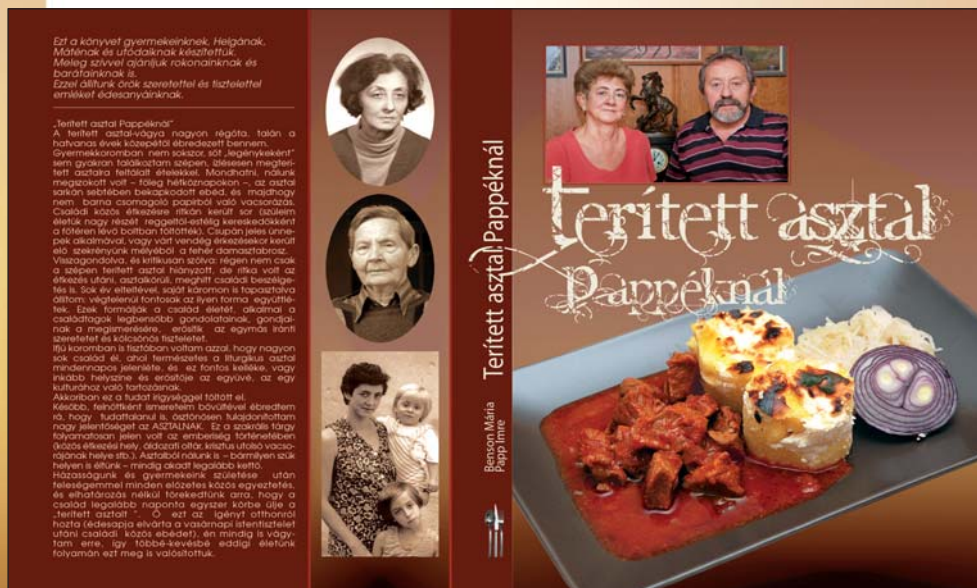
Jack Daniel's „baráti” társaságában



Mit jelentenek a megszokott dolgok? Egy példával tudok rávilágítani. A berkenyei ideiglenes lakhelyünkön történt. Harmadik, vagy negyedik napon a csomagok mélyéről „előkaptam” a bim-bamoló falióránkat és felakasztottam az enyhén penészedő albérleti szobafalra. Rövid idő elteltével Attila unokánk (iskolából hazamenet) beugrott hozzánk, és éppen ekkor szólalt meg az óránk. A fiú hirtelen megállt: „no, végre Rákóczi falván vagyok!”. A régi hangulat „átszaladt” a lelkén. Mi is ezt a „piciny múltszeletet” hoztuk létre a három hónapos kemény munkával. Szerintem sikerült.

Berkenyén az első hónapokban a főzés problémás volt. A korrekt „bejelentkezésünknek” köszönhetően, a falu első emberének bizalmát azonnal elnyertük, így az átmeneti időszakban beköltözhattünk a „szolgálati lakásba” (Falumúzeum). Ott nem volt konyha, csak egy nem üzemelő gáztűzhely. A főzés ez idő tájt nem hogy problémás volt, de nem is volt lehetséges.

Ezt a könyvet mi nem csak „receptgyűjteménynek” szánjuk. Azzal a szándékkal kezdtük el a „munkálatokat”, hogy a berkenyei mindennapjaink is egy-egy epizódban leíródják életünk tovább-vivőinek. Persze étkezésünket, étkezési szokásainkat is „papírba zártuk” és tovább adjuk utódainknak. Így nyoma marad új, berkenyei „hastömő” tevékenységünknek is, folytatván az előző – karácsonyi ajándéknak készült – könyvünket. Papi



<http://pappimreart.hu/rakoczilap/pdf/egyeb/terittetasztalpapeknal.pdf>





Három hónapos felújítás eredménye, ugyanígy az egész lakásban.



Régi „asztalaink”



Hajdani rákóczi falvi otthonunk nappalija és konyhája





2010. Húsvét Helgáék
„nagy-családjával”





Asztalunk 2010,
karácsony másnapján,
kettesben





2011. szeptember 17. a Mami névnapja és a Papi születésnapja





Mátéék lakásavatója Pécelen, 2011. november 29.





2011. Betti és Máté szülinapja Pécelen





2011. Karácsony Helgáékkel





2011. Karácsony Mátéékkel



Mami születésnapja január 12.



Mami születésnapját, a napján főleg itt Berkenyén kettesben is „megüljük”. Be kell vallanom, és utólag nagyon bánom Rákóczipalván többször előfordult, hogy megfelledeztem róla. Sajnos ennek is elég szégyenletes oka volt, az újévi „kortyolgatásom” addig húzódott el. Mondjuk ezzel nem kell dicsekedni, de ez volt a kemény igazság.

Nem erény, de az utóbbi jópár évben nagy szeretettel készülök erre a napra. Rétságról korán reggel sárga rózsa. Dél előtt elkészítem a különleges ünnepi ebédet, ebben az esetben vörös tonhal-steaket.



Vörös tonhal-steak





e helyett az ország valamelyik csücskében eltöltöttünk kettesben egy-egy „hosszú hétvégét”. Egyébként így jutottunk el egészen véletlenül 2010-ben Berkenyére, nem tudván akkor még, hogy Helgáék rá négy hónapra ide költöznek és ez lesz hamarosan a mi otthonunk is.

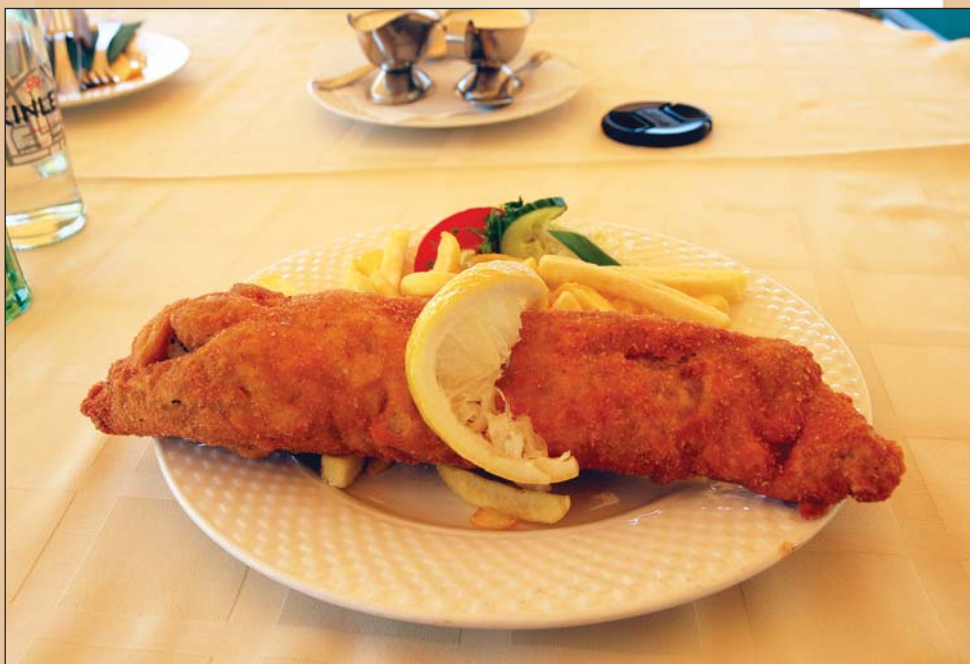
Mióta nyugdíjasok vagyunk és az Alföldről az ország északi felébe költöztünk, nem igényeljük az efféle kiruccanásokat, hiszen Marci rokona, akitől a berkenyei házat vették, így hirdette: „Lakjon ott, ahová mások üdülni járnak.”. Milyen igaza volt!

Az évforduló méltó megünneplésére már három éve a Duna-kanyar egyik hozzánk legközelebb eső településének, Verőcének a hangulatos éttermét választottuk (Barna-parti Kisvendéglő). A folyóra néző teraszon fogyasztjuk el egyik kedvenc ételünket: a rántott borjúlábat és gyönyörködve nézzük a hömpölygő kék vizet, a rajta elúszó hajókat és a szívünkhöz közel álló kajakosokat.

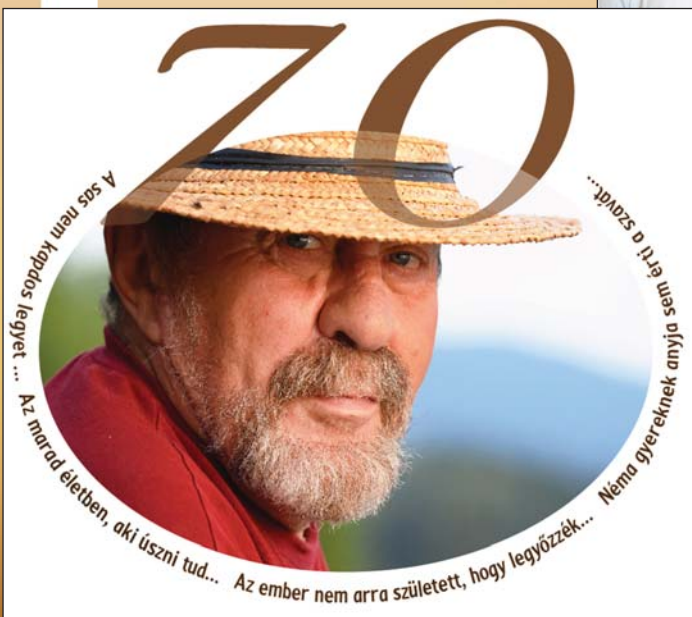
Korábban (különösen, amikor még dolgoztam, és kaptam üdülési csekket) a házassági évfordulónk alkalmával nem ajándékoztuk meg egymást,



Rántott borjúláb



Szeptember 14-én hetvenéves lettem!





No! Elérkezett ez a nap is. Papi már hónapok óta erre készült. Tulajdonképpen mi is, csak azt nem kalkuláltuk be, hogy közbeszól a koronavírus, és nagy bulit nem lehet csapni. Azért meglepiként a szűk családon kívül meghívtuk országos cimboráját, Kabócát (Kolláth Feri, főiskolai évfolyamtárs) nevével, Irénkével, valamint akivel gyermek- és fiatalkorban legtöbb közös emléket gyűjtötték, másod-unokatestvérét, aki egyben Helga keresztapja Mikit élete párjával, Évikével együtt. Marci édesanyja, Babi is a meghívottak közt volt, hiszen néhány nap különbség-





gel ugyan, de ő is ilyenkor ünnepli születésnapját. Az élet közbeszólt Mátéék a COVID19 miatt csak néhány hét múlva tudtak jönni. Ők ezért nincsenek rajta a fotókon.

A „party” igen jól sikerült. A gyerekek által kigondolt póló nagy sikert aratott, hiszen a saját portréjával találta magát szembe (mi kell ennél több egy „egykének”), kiegészítve a család által millió-milliószor hallott kedvenc mondásaival. A számára összeállított montázs is örömeire szolgált. Semmit sem bízva a véletlenre, naná hogy meglepte önmagát egy kis üveg – régen áhított – Jim Beam whiskyvel.



70. születésnapom Mátéékkel

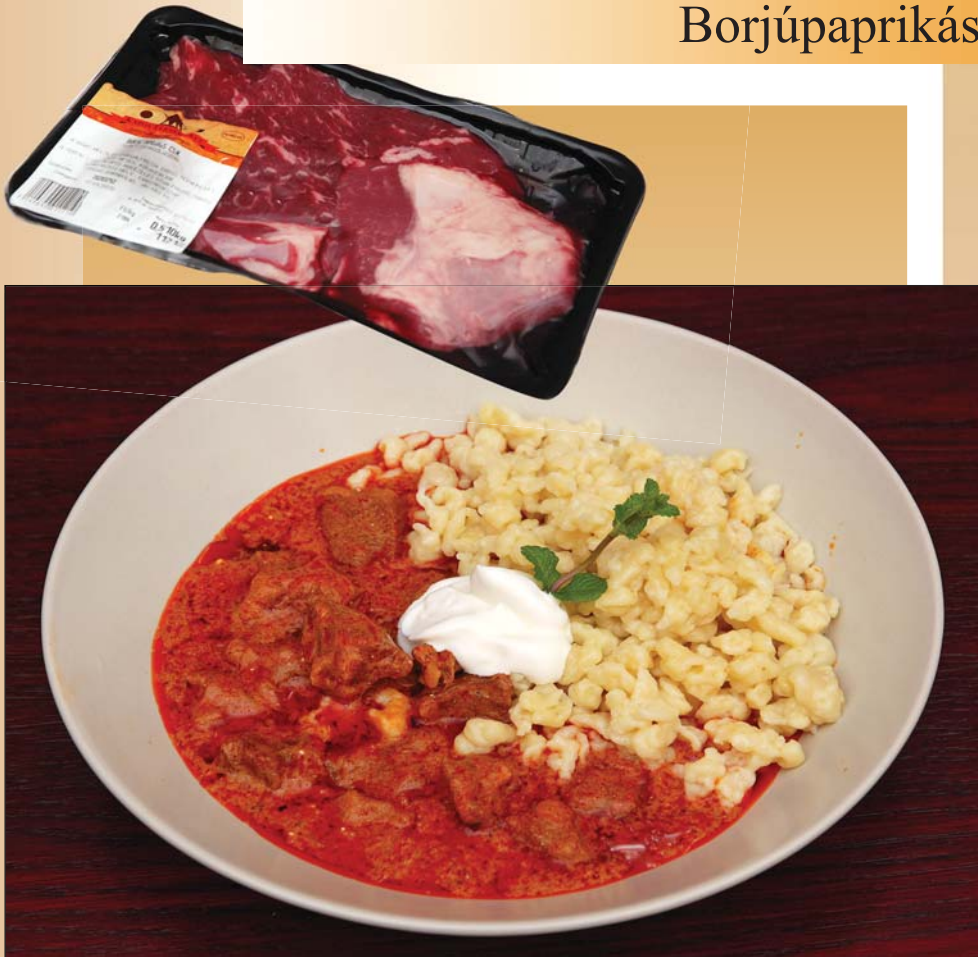
Néhány éve divat lett a családban, hogy a Papi szüli- és névnapjára leginkább „élelmiszer csomagot” kap ajándékba.

Így Mátéék is ismerve gasztronómiai érzékenységét, csupa olyan alapanyaggal lepték meg, amiről mi leginkább álmodtunk, vagy itt remetei életünkben elérhetetlennek hiszünk.

Ettől a naptól kezdve egészen a névnapjáig csak főztünk, főztünk és elfogyasztottuk a sok-sok finomságot.

Ekkor érkezett Imre napra az újabb élelmiszer csomag Helgáéktól szarvas apróhússal kiegészítve, tehát megint lehetett valami különlegeset varázsolni.

Borjúpaprikás



Szalonnában göngyölt sertésszűz



Berkenyén a sertés szűzpecsenye hús gyakori vendég asztalunkon. Fizetésünk (nyugdíj) után rendszeresen Vácra a Tesco-ba rohanunk, „elverni” azt. Meglepődve tapasztaltuk, hogy a rákóczi falvi árhoz képest a váci sertés szűz ára jóval kedvezőbb, és rendszeresen kapható ez a fajta termék.

Máté fiamék nyilván tudták, hogy az ajándék csomagba becsempészett szalonnában göngyölt „anyaggal” örömet okoznak.

Az ételt a szokásomhoz híven készítettem el: forró serpenyőben körbe pirítás (nyolc-tíz perc), majd sütőben sütve 220 fokon, amíg a szalonna meg nem pirul, kb. húsz perc. Hosszasan sütve a hús nem lesz szaftos!



Feketekagyló paradicsomos rizottóban

Nem véletlen, hogy az ajándékok sorában ez az étel a végére került. Kicsit tartottam tőle, mivel Papi azt mondta: rizottót én már készítettem, legyen ez az én feladatom. Őszintén szólva, fekete kagylót egyszer láttam életemben, amikor sok-sok évvel ezelőtt Helgával és Marcival Horvátországban jártunk, a szokásos hajnali halpiac keresés eredményeként Marci azt vett. Mivel ő főzte, így nem tudom, hogy készült.



Elő az internettel! Bejött, találtam egy jó kis videót, így már könnyebb lett (<https://www.torzsasztal.com/frankosagok/fekete-kagyló-paradicsom-rizotto.html>). Fűszeres, forrásban lévő lébe (babérlevéllel, borssal, fehérborral, citromkarikával) dobom a kagylót, amikor kinyílik, akkor jó (a zártat szigorúan ki kell dobni). Ez alatt főzöm a szokásos módon a paradicsomos rizottót (gyilkos melő, pillanatra sem lehet otthagyni). Tulajdonképpen érdemes ezzel kápráztatni a vendégeket (pénztárca kérdése), ugyanis nagyon mutatós, azért nem ördögös, hiszen jól előkészítve kb. egy órás munkát igényel. A kagylót és a rizottót külön tálalom, mégis nagyon jól kiegészíti egymást a kék kagyló és a pirosas rizottó látványa.



Sült kacsacomb és kacsamell steak



Születésnapomra kapott kacsacomb és kacsamell sokáig nem váratott magára a mélyhűtőben, és gyorsan a serpenyőbe kerültek. Elég gyakran sütögetek kacsamellet és előfordult már, hogy a facebookra dicsekvés képpen felrakott steak nem aratott sikert. Volt aki, úgy jellemezte (nagyamamája nem így készítette): „a szakács igénytelensége”, nyilván picikét tudatlanságának adta a jelét. Manapság nem méregdrága kacsasírban „úsztatják” a húst. Következően készítem: nagyon forró serpenyőben, bőrével lefelé, majd fordítva kérgesítem a mellfilét. Ezt követően 160 fokos előmelegített sütőben nyolc percig sütöm. A combot hasonlóan, csak kb. huszonöt percig hever a sütőben.



Tatár beefsteak

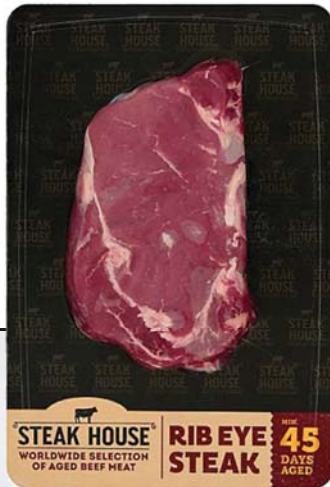
Tatár beefsteak elkészítésének számtalan változata „kering” az interneten. Szerintem, aki kedveli ezt az étket, annak saját receptje van. Mi a fotón látott „kegyszerekkel” kutyuljuk a nyers darált bélszint (bélszint ritkábban, inkább olcsóbb, nemesebb marhust).



Fűszerezés: apróra vágott hagyma, őrölt bors, őrölt pirospaprika



Rib eye steak



E fajta marhahúsból nagyon finom steak-et lehet rittyenteni. Ajánlatos előző este bepácolni (én olívaolajba helyezem a húst).

Közvetlen a sütés előtt borsozom és sózom. Nagyon forró serpenyőben mindkét oldalát három, három percig piritom, ezt követi a min. nyolc perc pihentetés. Nem szabad túlsütni, mert remek cipőtalpat produkálhatunk.



Argentín hekk törzs Balaton módra



Berkenyéhez közel van Bánk. Nevezetessége a település közepén lévő tó, amely országosan ismertté tette a községet. Körülötte szállodák, partján egy strand és sok sportlétesítmény. Nyaranként el, el látogatunk hűsölni a viszonylag kellemes tó vizébe. Strandon, mint minden „magyar-dagonyázó” tóparton árulják a hekket. Kedvelt strandi csemege, már csak azért is, mert nem kell folyamatosan szálkát köpödni, mint a rosszul elkészített keszeg esetében. Nem vagyok valami „tavi-lubickoló”, így beérem az otthon sültött hallal.



Tintahaltintás rizottó tengergyümölcsseivel



Ez az étel szintén Montenegróhoz kötődik, hiszen az ott elköltött tengerparti vacsorán Imre és Marci ilyet evett. Nagyon jól nézett ki, megkóstoltam és egy kicsit sajnáltam, hogy én nem ezt rendeltem. Itthon aztán egy ajándékba kapott tintahal-konzervből készítettem először. Nagyon megtetszett, így beszereztem néhány zacskó tintahaltinta port. Mivel a közeli TESCO-ban általában van mélyhűtött tengergyümölcssei, rájöttem, hogy ez abból is kitűnő lehet. Megígértem Papinak, hogy a 70. szüli-

napján (amikor ketten tartjuk a név-, születésnapunkat) tőlem többek közt ezt kapja ajándékba.

Íme a recept: (*A mindmegette.hu receptjét segítségül hívva*)

Egy csomag tengergyümölcssei nagyobb darabjait kisebb, falatkányira vágom, picit megsózom, borsozom.

Két-három gerezd fokhagymát egy maréknyi petrezselyemmel finomra vágom. Ezt egy serpenyőben hevített kevés olíva olajra dobom, erre kerül a tintahal, vagy tenger gyümölcssei. Jól összeforgatom és nagy lángon, a csomagon feltüntetett idő alatt (általában öt perc) készre sütöm. A tűzről levéve melegen tartom. Közben a kezem ügyébe helyezek egy liternyi zöldség alaplé, (ez pótolható erőleves kockával) amit állandó forrásban tartok..

Egy nagyobb vöröshagymát apróra kockázok, és egy lötyintésnyi olívaolajon üvegesre párolom. Hozzáadom a rizottórizst (fontos ezt használni, ebből kapjuk az elérendő állagot. Én két személyre kb. 15 dekát számolok.) és addig hevítem, amíg a rizsszemek áttetszővé nem válnak. Ekkor kevergetés közben felöntöm mintegy másfél deci száraz fehér borral. Miután a bor felszívódott, adok hozzá egy merőkanálnyi forró alaplé, és folytatom a



keverést. Fontos, hogy mindig csak annyi folyadékot adjunk hozzá, amennyit éppen magába tud szívni a rizs, és sose hagyjuk magára.

Mielőtt teljesen elkészül, a tintahaltintát összekeverem egy kis vízzel, és megfestem vele a rizottót. Merek rá egy újabb adag alaplé, majd belekeverek 5 dekányi vajat és ugyanennyi finomra reszelt kemény sajtot (kis zacskóban bármelyik szupermarketben kapható). Végül, ha szükséges sóval, borssal fűszerezem, és kis ideig pihentetem, hogy megszívja magát. Tálalni lehet úgy, hogy a rizsre szedjük a tengergyümölcsseit, bár én, amikor tintahallal csináltam, akkor a végén belekevertem úgy, hogy egyformán eloszoljon a rizottóban.



Kabóca sajt természetű szülinapi chilije



Madarak meglepetés csomagja, szarvasragu



Egy keddi napon besza-
badulhattam a konyhába,
vagyis vállaltam az ebéd
főzést. A lányok, Mami és
Helga a fővárosba kocsi-
káltak (temetőlátogatás,
karácsonyi vásárlás).

A mélyhűtőben der-
medő szarvashús került a
vasfazékba.

Legegyszerűb egy finom
ragut összehozni ebből az

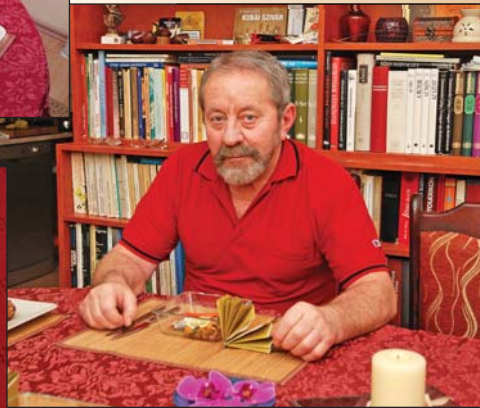
„anyagból”. Első lépés: a bőven borsozott, sózott darabolt húst forró mangalica zsíron kérésítettem, majd ezt követően tálon várt letakarva a további sorsára. Ugyan abban a vasfazékban durvára darabolt zöldségeket, vöröshagymát, 2 gerzd fokhagymát megdinszteltem, a folyamat végefelé darabolt gombát adtam hozzá. Bőségesen meghintettem kakkukfűvel és boróka bogyót is dobtam a fazékba. Jobb „szakácsok” ekkor öntik a húsr a véletlenül megmaradt vörös bort. Én már elég régen nem iszom (naponta egy ezrest dobok a „perselybe”, fényképezőgép vázat akarok vásárolni, az ára jó pár száznap józan napomba kerül).

No, de térjünk vissza raguhoz. A „föltankolt” vasfazék kb. két és fél órán keresztül a 180 fokos sütőben „dolgozik”. Köretként kanállal szaggatott petrezselymes nokedlit kínáltam Majd, jó étvágyat! -kívántam.





„Terített-asztal”, szemezgetés





Nyári citromoscsirke



Itt Berkenyén szinte csak egyetlen szórólapot kapunk, a Szuperinfót. Azt is csak akkor, ha Szilvikének – a postás kisasszonynak – olyan kedve van. Kezdetben, amikor még nem ismertük ki magunkat a környéken, kizárólag a szolgáltatók hirdetéseit kutattam és vagdostam ki „akármire is jó lesz” alapon. Majd rájöttem, hogy szinte mindegyikben van egy-két recept, amikből jó néhányat hasznosítani tudok. Talán az első ilyen megtalált recept ez a csirke-étel volt, ami nagyon megtetszett. Először magunknak készítettem, de olyan jól sikerült, hogy „slágeremmé” vált és minden vendég ezt kapta. Többek között meglátogatott minket az akkori rákóczi falvi polgármester, Kósa Lali is a kedvesével, akiket szintén ezzel vendégeltem meg.

Íme a recept:

Személyenként bőven elég egy csirkecombba számolni (legalább is az errefelé kapható méretes példányokat tekintve). A combok megmosása és papírtörlővel való leitatása után kezdődhet a gyors pácolás (ez nálam jelentősen eltér az eredeti recepttől). A combokat mindkét oldalán sózom, borsozom, majd egy tálcán, vagy üveg tálban körbe locsolom darabonként egy-két kávéskanál olívaolajjal és szójaszósszal. Nem árt rá egy pár csepp bármilyen ízesítésű balzsamecet sem. Egy vasserpenyőben felmelegítek két evőkanálnyi olívaolajat, majd a bőrös résszel lefelé, közepes lángon kb. 10-12 percig sütöm a combokat, míg a bőr szép piros lesz (én meg is szoktam fordítani, hogy a másik oldala is piruljon néhány percig). Mivel nekem nincsen nagy méretű vasserpenyőm, amibe több comb is beleférne, így a megfelelő méretű (hogy az összes comb egymás mellett kényelmesen elférjen) tepsit kicsit kiolajozom, belepakolom a serpenyőből kivett combokat, amit nyakon öntök a serpenyő alján felgyülemlett, kicsi vízzel átforralt „szósszal”. Egy jól megmosott citrom felét nagyon vékonyra karikázom. Mindegyik csirkecomb kap egy szeletet, a maradékot pedig a tepsibe teszem. Előmelegítem a sütőt 180 fokra, és kb. 15-20 percig sütöm. Villával ellenőrizem, hogy átsült-e. Most jön a csavar, mivel a sütőben sült, így a combokat tányérra teszem, a saftját pedig újra a serpenyőbe. Apróra vágott vöröshagymát pirítok benne egy két percig, megszórom egy csipet chili pehellyel. Felöntöm fél deci száraz fehér borral, majd egy deci alaplével (ezt én megoldom erőleveskockával) és a fél citrom levével addig forralom, míg besűrűsödik. Ha kész, visszateszem a combokat, egyet rotytantok rajta. Párolt rizzsel tálalom. Az összkép kedvéért nem árt egy kis apróra vágott petrezselyemmel meghinteni.



Szardellás, tonhalas tészta



A szokásos reggeli gasztro-műsor nézés eredménye ez a közkedvelt tésztaétel. Már évek óta vadászunk vásárláskor a különböző boltokban az akciós tonhal konzervekre, de általában csak hidegen, margarinnal kikeverve hasznosítottuk, pi-

ritós kenyéren. Stahl Judit készített egyszer ilyen ételt, ami felkeltette a figyelmemet és egy kis fecnire gyorsan felírtam emlékezetből a receptet. Egyelőre ez még csak a felnőttek kedvence, az unokák közül egyedül Beni az, aki szívesen fogyasztja (természetesen ők gluténmentes tésztával).

Íme a recept:

Két közepes méretű vöröshagymát fél karikára szeletelek, majd vajás oliván (kb. 5 deka vaj, két evőkanál olaj) puhára párolom. Két gerezd fokhagymát beletörök, picit sózom (vigyázat a szardella is sós és az általam használt alaplé is), borsozom, majd 6-8 apróra vágott szardellát keverek bele (pótolható kb. egyharmad tubusnyi szardellapasztával). Jöhet bele két-három kis doboz tonhal olajostól (ha darabos, a fakanállal szétnyomkodom). Pépesre párolom másfél decinyi száraz fehér bor hozzáadásával. Ha a bor elforr egy kis alaplével összefőzöm és beleszelem egy fél citrom héját. E közben a spagettit forrásban lévő sós vízben „fogravalóra” főzöm, hiszen a szószra téve is néhány percig, folytonos keverés közben átforgatom, hogy jól rátapadjon (egyébként én ritkábban használok spagettit, bármilyen olasz tésztából is készíthető). Díszíteni apróra vágott petrezselyem levéllel lehet.



Karalábéleves kapros túrógombóccal

Ezt a receptet szintén a Szuper-infóban találtam. Kezdetben csak magunknak készítettem, mivel gyanítottam, hogy a család ifjabb nemzedéke nincsen oda sem a karalábéér, sem a kaporér. Jól gondoltam, mert egyszer főztem ilyet Helgáéknak is (nekik ízlett), de a gyerekeknek óvatosságból – kedvencük – zöldborsóleves készült. Meg sem kóstolták ezt a finom levest (bízom benne felnőtt korban ők is készítenek majd ilyet).



nek óvatosságból – kedvencük – zöldborsóleves készült. Meg sem kóstolták ezt a finom levest (bízom benne felnőtt korban ők is készítenek majd ilyet).

Íme a recept:

Hogy legyen ideje állni, először összeállítom a gombócot. A negyedkilónyi túrót villával összetöröm, elkeverek benne egy egész tojást, két púpozott evőkanálnyi búzadarát, finomra vágok egy fél csokor kaprot és azt is hozzáadom. Sózom, borsozom, amíg felkészítem a levest, állni hagyom. Ezután apró galuskákat formálok kávéskanállal, majd forrásban lévő sós vízben kifőzöm, leszűröm.

Egy nagyobb méretű hámozott karalábét kisebb csíkokra vágok, majd egy fazékban 5 dekányi vaj-olaj keveréken két darab erőleves kocka kíséretében pár percre kevergetve pirítok, ezután sóval, borssal, egy gerezd reszelt fokhagymával fűszerezem, és felöntöm másfél-két liter vízzel. (Ha van, a kocka helyett alaplével is dolgozhatunk.) Majd letakarva lassú tűzön puhára főzöm. Két-három evőkanál tejjölből egy púpozott evőkanálnyi liszttel habarást készítek, amit egy kevés levessel jól kikeverek és a tűzről levett leveshez adok. A kész levesbe rakom a kifőtt túrógombócokat, egy pár perc csendes forralás után készen is van. Aki szereti, néhány csipet kaporral tálalhatja.



Garnélás tészta



Tavaly nyáron nagy örömünkre újra eljutottunk tengerpartra. Marci kitalálta, hogy amíg a fiúk edzőtáborban vannak, menjünk el velük Montenegróba. Boldogan ráálltunk, bár én, ha előre tudom, milyen körülményesen jutunk el, biztos nem vállaltam volna.

De a csodás környezet feledtette velem az utazás fáradalmait. Egyik nap Marci meghívott minket egy tenger parti (szó-szoros értelmében a tengerre épített) étterembe igazi mediterrán étket enni. Gyenge angoltudásomat elővettem és garnélás tésztát rendeltem, gondolván Pankának is megjön az étvágya, legalább a tésztából eszik (tévedtem). Nagyon ízlett és elhatároztam, hogy az ízekre emlékezve ezt én is elkészítem. Szerencsére a különleges ízek világát újra feleleveníthettem (már itthon, Magyarországon), mert Máté a születésnapomon egy kis olasz étterembe vitt vacsizni, ahol szintén ugyanezt kértem.

Nemrég „óriási” nyeremény (5000 forint) ütötte a kezem kaparós sorsjegyen, amit jó szokásunk szerint valami különleges étel elfogyasztására akartunk fordítani. Így jutott eszembe újra a garnélás tészta.

Íme a recept:

Mivel csak magunknak szántuk, egy kis csomag mirelit garnélát (kb. 20 deka) vettem, melyet langyos vízzel felengedtem, majd átmostam, leszárítottam és rádobtam kb. két evőkanálnyi forró oliva olajra. Kis pirítás után 3-4 gerezd fokhagymát, egy fél marék friss bazsalikomot aprítottam, amit szintén a garnélával együtt néhány percig fonnyasztottam. No, itt következne egy decinyi fehér bor, de ekkor ennek éppen híján voltam, így egy doboz hámozott, aprított paradicsom konzervet dobtam rá, sóztam, borsoztam, kb. 15-20 percig összefőztem. Ez alatt 20 dekányi orsó tésztát lobogó forró sós vízben „fogra való” állapotig főztem, hogy az utolsó öt percben még leszűrve a szószban készre főzhessek, majd cheddar sajttal meghintve fogyasztottuk. A tapasztalatot leszűrve, nem így kellett volna tennem, hanem a szószba belekeverni 5-10 deka reszelt parmezánt. Így sokkal inkább tapad a tésztára. Nem árt az orsó helyett valami jó féle olasz penne tésztát, vagy spagettit használni.



Házi húsos pizza



Ez az étel nem új keletű a konyhámban, de valahogy az előző könyvnél kimaradt a sorból. De nem is baj, hiszen most találtam rá az igazán jó pizza-tészta receptjére.

Amikor Magyarországon is divatba jöttek a pizzériák, a gyerekek persze mindig azzal nyúztak, hogy pizzát ennének. Helga 17. születésnapját egy szolnoki pizzériában tartottuk, mondhatom ki kellett nyitni a pénztárcát. Így jutottam el az el-

határozásra, hogy pizzát kellene sütnöm és azért lett a házi pizza a neve, mert tulajdonképpen kizárólag ízében hasonlít kerekre szabott társára. Az enyém tepsiben készült és igencsak falós lett. Akkoriban a tésztáját Barta Miklós – Sajtételek című könyve szerint készítettem, de ez túl vastag (kalácszerű) volt, alig fért rá a töltelék.

Az unokáim is imádják az olaszos ízeket, mivel eléggé válogatósak, vasárnaponként próbálok a kedvükben járni. Így jutottam el az ötletig, hogy meglepem őket Mami-féle pizzával, de azt is gondoltam, hogy nem igazán örülnének a kalácszerű változatnak. A szakácskönyveket átlapozva eljutottam Verő Juli – Országok, ételek című könyvéhez, ahol természetesen Olaszországnál találtam meg a legmegfelelőbb változatot.

Íme a recept (kb. 8 személyre elegendő):

Két közepes fej hagymát apróra vágva kevés olajon megfonnyasztok. Rádobom az apróra vágott sertés húst (bár a recept marhahúst ír), majd fehéredés után fűszerezem: kiskanál sóval, három kávéskanál pirospaprikával, nem túl sok oregánóval, kakukkfűvel, őrölt borssal, őrölt köménymaggal megszórom, és kevés vízzel felengedem. Puhára párolom.

Amíg a hús fő, előkészítem a tésztához valókat. 60 deka lisztbe egy-egy mokkás kanál oregánót és kakukkfűvet és sót szórok, eközben egy bögrébe 4



deka élesztőt morzsolok, csipetnyi cukorral, féldecinyi langyos tejjel kovászt készítek, meleg helyre teszem, hogy kicsit megpezsdüljön. A fűszeres liszt közepébe kis lukat vágok, abba teszem a 8 evőkanál étolajat és a felfuttatott élesztőt, majd annyi tejet (én kb. 1,5 decivel dolgoztam), hogy lágy tésztát kapjak. Addig dagasztom, hogy egyenletes, ruganyos legyen a massa (legjobb, ha elválk az edény falától), majd pici lisztet szórok rá és tiszta konyharuhával lefedve kb. másfélszeresére keleszttem.

Amíg a tészta kel, befejezem a szósz készítését. A megfőtt húst lé nélkül ledarálom, a megmaradt lében egy kis üveg sűrített paradicsomot elkeverek, sűrűre főzöm, ez lesz a szósz.

A megkelt tésztát két cipóra vágom, vékonyan megszírozok két tepsit, majd először az egyik tésztát lisztezett deszkán a tepsi méreténél picit nagyobbra nyújtom és behelyezem úgy, hogy kis peremet hagyok. Az elkészült mártás kevesebb, mint felét rákenem, megszórom a darált hús felével, majd tepsinként kb. 15 deka reszelt sajttal meghintem, kicsit még hagyom kelni és előmelegített sütőben kb. 160 fokon tűpróbáig sütöm (én úgy csináltam, hogy 10 percig hőkeverés-alul-felül, majd újabb 10 percig csak alsó sütéssel, utána megint az első módon). Amikor elkészül, négyzetes darabokra vágom, kecsappal és a maradék mártással tálalom. Természetesen a másik tepssivel is így járok el.

Mint ahogy minden pizzát, a házit is lehet variálni: konzerv kukoricával megszórni, párolt gombával díszíteni és ízlés szerinti bármilyen szósszal kiegészíteni.



Velőscsont



– marhahús leves volt a kedvencünk. Csakhogy itt mindig tartozott hozzá velős csont is, amiből Lajos apó bányászta elő azt a „rengő” csodát, amit aztán az odakészített pirítósra kent, és jól megsózva osztotta szét közöttünk. Különösebb recept ehhez nem tartozik, hiszen a jó”cupákos” marha-velős csontot meg kell főzni a húslevesben, kiütögetni belőle a velőt és előbbi módon majszolni. Meg kell említenem, hogy azért a csonton lévő husi és a jól megpuhult inas rész is felséges eledel (volt annak idején, amikor még senki sem akart fogyózni, nem ismertük azt a szót, hogy vegetáriánus és az volt a csoda, ha valaki kövér volt).

Ma már az éttermek egészen máshogy készítik, leginkább sütik. Pedig a Szindbád emlékezetes velős csontos jeleneténél nem kell jobb, ott aztán tényleg remeg ez a finomság és az ember szájában összeszalad a nyál.

Igazándiból ehhez az ételhez nem tartozik friss emlék, hiszen – bármennyire is szeretem – manapság nagyon ritkán lehet jó velős csontoz jutni. Ha mégis, akkor az ár-érték arány nincsen párhuzamban egymással.

Így gyermekkori emlékeimet próbálom feleleveníteni. Mint ezt már többször említettem, meglehetősen szegényesen tengettük napjainkat, mégis akkortájt nem ritkán adódott alkalom, hogy vasárnaponta a szolnoki Kis-Tisza étteremben ebédelt a család. Szokás szerint – mint ahogy otthon is



„Bendi-meggyes”

Általában egyszerre szoktuk megtartani Attila és Bendegúz születésnapját, praktikus okokból: a nyári szünetben a család nehezen talál olyan hét végét, ami mindenkinek megfelelő, pláne nem kettőt. Ezért aztán Papival kitaláltuk, hogy



mi mindenkit a napján köszöntünk fel, a családi party-n legfeljebb valami aprósággal rukkolunk elő. Ez évben még különlegesebb lesz az összevont buli, ugyanis úgy döntött a családi disputa, hogy az Anna napot is ekkor tartjuk, mivel mindhárman közös ajándékot – egy trambulint – kapnak ajándékba. Így június 14-re, Bendi születésnapjára egy icipici meggyes lepény tortával készültem, tudván csak ő szereti a meggyet. Szerencsére nem tévedtem, bekebelezte az egészet.

Íme a recept:

Ezt a sütit egyszerűsége miatt szeretem készíteni, nyáron bármilyen friss gyümölcssel díszíthető, télen befőttel, csoki darabkákkal is kitűnő.

A harminc dekányi puha margarint habosra keverem 11 dekányi kristálycukorral és egyenként hozzákeverem 6 tojás sárgáját. Ugyancsak 11 deka cukorral habbá verem a tojások fehérjét addig, míg fényes nem lesz, majd ezt nagyon óvatosan, hogy össze ne törjön, hozzáadom a sárgájához. Megszítálok 30 deka lisztet és ezt is gyengéden a masszához keverem. Ezt követően előmelegítem a sütőt úgy 170 fokra (alul-felül sütő, légkeveréssel) és egy tepsit kibélelek sütőpapírral. A simára kevert tésztát beleöntöm a tepsibe. A korábban előkészített fél kiló (lehet több is) kimagozott meggyet tíz deka porcukorral meghintem, szitán lazán kinyomom a levét (ez nagyon finom meggy ital) és ráhintem a tészta tetejére. Sütőbe teszem, kb. 25 perc alatt (tűpróbáig) szép pirosra sütöm, majd langyosra hűtöm és kockákra szeletelem, porcukorral megszórom.

A Bendi lepény onnan kapta a nevét, hogy a kisült tésztából Papi segítségével egy helyes kis kör alakot vágtunk ki, amire a 10-es számú gyertya került. Ezt kapta előszülinapi ajándékként egy kis csoki társaságában.



Mákosguba-torta



Ati kedvenc sütije egy időben a mákos guba volt. Néha készítettem is neki, bár én sose voltam oda érte, mivel nálunk gyermekkoromban ez volt a karácsonyi desszert, és valahogy nem nyerte el a tetszésemet. Így aztán amikor saját családot alapítottunk Imrével, a karácsonyi menü egy részét beépítettük a mi „szentesti” ételsorunkba, de ez nem került bele. Maradtunk a Nagy zserbójánál.

Egy alkalommal valahol az interneten, vagy a facebookon megláttam a mákosguba-torta fotóját leírással együtt. Elhatároztam, hogy ez lesz Ati szülinapi tortája, de egy ideig nem mertem belefogni (bonyolultnak tűnt). Teltek-múltak az évek, mindig eljátszottam a gondolattal, de a megvalósítás elmaradt. Végre a 12. szülinapjára csak elkészítettem.

Íme a recept:

Az egészet azzal kezdtem, hogy előkészítettem a mákos gubát. A 29 cm-es tortaformámhoz kb. hat rendes (nem sós) kifli elég lett. Egy nagyobb tábla felkarikáztam a kifliket (ha friss kiflim van, akkor sütőben picit rózsaszínre szoktam pirítani). Egy liternyi tejet és tíz deka vajat összeemelegítettem (nem forraltam) egy lábosban. A három tojás sárgáját fehéredésig kevertem tíz deka cukorral, egy tasak vaníliás cukorral, és a langyos vajjas tejhez öntöttem, majd lassú tűzön az egészet folyamatos keverés közben kicsit besűrítettem. A 15 deka darált mákhoz hozzáadtam egy nagyobb citrom reszelt héját, picit őrölt szegfűszeget, majd a tejes folyadékhoz vegyítettem. Mindezt ráöntöttem az előkészített kifli karikákra. Úgy félórányi pihentetés után a kaposos tortaformát kikentem vajjal, belenyomkodtam a kiflis masszát. Majd 170 fokon, 20-25 perc alatt megsütöttem.

Persze ezzel még nem lett kész a tortánk. Hátra van még a krém és a díszítés.

A krémhez négy tojás sárgáját jól kikevertem 8-10 deka cukorral, a vaníliás cukorral és egy csomag vaníliás pudingporral. A felforralt négy decinyi tejből először egy keveset tettem a tojássárgás keverékhez (hőkiegyenlítés), majd a többit is hozzáadtam állandó keverés mellett, és sűrűre főztem. Mint minden krémnél kihűlést követően 15 deka vajjal jól kikevertem. Ez alatt mákos gubánk is kihűlt, a krémet rásimíthattam a tetejére, majd pár órára hűtőbe tettem.

A tetejét díszíthetjük tejszínhabbal, vagy krém halmocskákkal, de én – mivel szülinapi torta – habcsók anyagából tettem rá díszítést és (gyertya híján) a 12-es szám is abból készült.



Szalontüdő

Kata mama kedvenc étele volt a szalontüdő, bár ő sem sokszor készítette, hiszen elég macerás étel. Leginkább konzervben vettük, azonban egyszer nagyon megjártuk vele. A dobozba zárva valamiféle üvegdarabkák voltak elrejtve. Mondanom se kell, itt ért véget a szalontüdő imádat. Családomnak esetleg egyszer-kétszer, ha főztem sertés belsőségből.

Már Berkenyén laktunk, amikor Marci úgy döntött, birkát tart a hátsó udvaron „fünyíróként”. Mikor levágta, hozzánk került a tüdő-szív együttes, mondván ő szívesen megkóstolná a szalontüdőt. Kérését tett követte, elkészítettem a szokásos zsemlegombóccal. A kissé válogatós unokákra ilyen különleges ízvilágú ételnél nem számítottunk. ...De kellett volna! Marci adagjának nagy részét Attila fogyasztotta el és igencsak ízlett neki. Az óta



már többször készítettem, kecskéből, birkából de még sertés szív-tüdő párosítással is. Most már a kedvelők csoportjába Bendi is bekapcsolódott, így akár be is kerülhet a családi ebédek tárházába.

Íme a recept:

Amennyiben sertésből készül, ez egy két napos program is lehet (kb. másfél kilónyi belsőséget lehet számítani). A kecske és birka – mivel mi elég fiatalon vágjuk – hamarabb elkészül. A tüdőt a fiúk már vágáskor megtisztítják a gégétől. Ezt egészben beleteszem egy nagy fazék vízbe, hozzáteszem a szívet, lépet, majd felteszem abálni egy egész vöröshagymával, 3-4 gerezd fokhagymával, sóval, egy kávéskanálnyi egész borssal, 3 babérlevéllel. Közben nem árt néha megszurkálni, hogy menjen ki belőle a levegő, különben a hab könnyen kifut. Ha puhára főtt (itt a szív a mérvadó), kivesszem az abaléből (nem öntöm ki, lehülve leülepszik, a teteje a főzésnél felhasználható) és kihűtöm.

A hideg belsőséget felcsíkozom viszonylag egyforma (tokányszerű) méretűre. Egy kis olajon egy-két kanál cukrot sötétre karamellizálok (vigyázat, oda ne égjen!!!!). Majd két nagyobb, feldarabolt hagymát rádobok, üvegesre pirítom, majd hozzáadok 2-3 szintén hosszúkásra vágott uborkát és egy kis maréknyi felaprított kapribogyót. Én a belsőséggel főzött vörös- és fokhagymát is hozzá szoktam adni, sőt egy fél citrom reszelt héját is. Felöntöm némi abalével, adok hozzá egy lötytyintésnyit az uborka levéből, néhány percig összefőzöm, hogy az uborka ne legyen túl nyers. Botmixerrel pürésítem. Az egészet visszateszem a tűzre, beleteszem a csíkozott belsőséget, 2-3 babérlevelet, sót, őrölt borsot, hozzáöntök egy keveset a maradék abaléből. Ízlés szerinti mennyiségű mustárral ízesítem, majd egy kis vízzel kikevert liszttel besűríttem, Végén belekeverek egy kis pohár tejfölt és készre főzöm, Ha nem elég savanyú, lehet ízesíteni egy kis citromlével.

Zsemlegombóccal, tejföllel tállalom, petrezselyemzölddel megszórom (ezt általában elfelejtem, pedig jól mutat).



Tízperces túrófánk



Ezt a receptet Zsuzsától kaptam, ő pedig egy kolléganőjétől, akinek unokái vannak, így gyakran próbál ki olyan recepteket, amelyek gyorsan elkészülnek és még kiadósak is. A hozzávalók mennyiségét látva, nem gondoltam, hogy ebből ilyen rengeteg fánkocska lesz.

Egy délután kipróbáltam, talán az én unokáim is vevők lesznek rá. Hát mit mondjak, bejött. Pillanatok alatt felfalták az egész mennyiséget (ez is ritka).

Ezt követően bármikor megkérdezem Helgát: „mit süssek az ovis, vagy sulis bulikra”, ezt javasolja.

Íme a recept:

Ez a hihetetlenül könnyed, túrós fánkgyógyó ripsz-ropsz megvan, és nem szívja meg magát olajjal.

A negyedkilónyi túrót egy tálba teszem, villával szétnyomkodom, majd 2 bögre (2,5 deciliteres) lisztet szitálok bele, hozzáadok 3 egész tojást, egy teáskanál szóda-bikarbónát, csipetnyi sót, egy kis doboz tejfölt (175g) és 3 evőkanál cukrot. A hozzávalókat jól összekeverem. Pihentetni se kell, kezdek a sütést.

Bő forró olajba szaggatok púpos teáskanálnyi adagokat a tésztából, és arany barnára sütöm őket. Viszonylag magas fokozaton érdemes sütni, és fontos, hogy az első adagnál az olaj tényleg forró legyen! A fánkok egyébként maguktól megfordulnak (nagyon jó pofák).

Én szitán csöpögtetem le a fölösleges olajat, majd papírtörülőre szedem őket, hogy a felesleges olaj felitatódjon.

Porcukorral megszórva, lekvárral szoktam tálalni, de édes, vaníliás tejföllal is meglöcsölhetjük.



Körözött



A körözöttel a hatvanas évek elején kötöttem barátságot. Édesapám kedveltette meg velem, ezt mindig ő készítette. A boltban, amelynek vezetője volt Rákóczi-falván heti rendszerességgel érkezett fadézsában juhtúró. Ha jól emlékezem, az „anyag” Csehszlovák származású volt.

Nagyon megjegyeztem Apám „receptjét”: a juhtúrót kb. fele, fele arányban keverte össze vajjal, jóadag köménymagot, őrölt piros paprikát, nagyon apróra vágott zöldhagymát és fél doboz konzerv szardínia-halat adott a keverékhez és tovább kutyulta. Én jóformán semmit nem változtattam a recepten, talán annyit, hogy a konzervhal helyett szardellát, vagy szardella pasztát rakok a keverékbe. Megjegyzem, nem árt hozzákeverni kevés olíva olajat.



Farsangi fánk



Ez az édesség nálunk szinte kötelező farsang táján. Egyrészt a család minden tagja nagyon szereti jó féle házi baracklekvárral (kezdetben Nagyi főzött finom, darabos „nagymama lekvárját”, majd ahogy Helga cseperedett, ő segített neki a pucolásban, kavarásban. Amikor ő már nem bírta, Helga megelkerült otthonról, belefogtam én. Berkenyén nagyon jó beszerzési forrásaim



II. Rákóczi Ferenc Általános Iskola
5085. Rákóczifalva, Szabadság tér 1.

Kedves Szülők !

Megköszönjük az iskolai farsangi bál sikeres megrendezéséhez nyújtott segítségét.

Rákóczifalva, 1995. II. 22.

Wendy Jantony
osztályfőnök



Andi

vannak, így minden évben rittyentek néhány üveggel, hisz a fánkon kívül fontos alapanyaga az ünnepi zserbónak is, nem beszélve a nyári szünetben süttött Mami palacsintáról.)

Az egész úgy kezdődött, hogy Rákóczifalván az iskolai farsangra illet valami sütit vinni, hiszen ezekből vásárt rendeztek, ami az osztálypénzt gyarapította. Mivel én akkor még nagyon ritkán sütöttem, a habos-babosak igen távol álltak tőlem (ma is), így stílusosan marad a farsangi fánk, ami azért eléggé „szapora”, jó bevételi forrásnak tűnt. Sőt! Ehhez még én is értettem (még Nagy és Marika néni is elismerte, hogy nagyon ízletes). A rákóczifalvi iskola vezetősége minden alkalommal kis levélkében köszönte meg a szülők odaadó munkáját, ami nem kizárólag a süti felajánlást jelentette, hanem az árusításban, a teremrendezésben való részvételt, az osztályok közötti terítési verseny bonyolítását és a tombola értékesítését is.

Berkenyén is folytatom ezt a farsangi szokásom. Most már igen tisztességes adagokat kell készíteni (legutóbb már egy egész kiló lisztet használtam fel), hála Istennek nagy a család.

Úgy gondolom receptet nem kell mellékelnem, hiszen semmiben nem térek el az „alap” irodalomnak tekinthető Horváth Ilona szakácskönyvében leírtaktól.



Kecskecomb, -gerinc egyben sütve



Egyszer, még Rákóczi falván képtelen ötletem támadt. Mivel Nagyinál a tyúkudvart igencsak felvetette a gaz (ő már eléggé idős volt ahhoz, hogy tyúkokat tartson), kapálni meg egyikőnk sem szeretett, úgy gondoltam, hogy tartsunk kecskét,

az majd elintézi. Persze azt egyikőnk sem tudta, hogy a kecske inkább magasból eszik (elérhető akác-, orgonaleveleket), mint a földről legel. Így vettünk két kecskét. amikor levágtuk, bújtam az internetet, hiszen a meglévő száznál is több szakácskönyv egyike sem tartalmazott kecskéelt.

Amikor Berkenyére jöttünk, szintén „lustaságból” – még mindig távol állt tőlünk a kapálás –, a hátsó udvart odaadtuk használatra a szomszéd kecskéd gazdának. A fizetség évente egy kisgida. Mint tudjuk a kecske meglehetősen társas lény, így mindig veszünk mellé másikat is. Nyugdíjas éveink reggeli kávézásához hozzátartozik valamelyik főzőcskészős adó nézése, ami mindkettőnk számára nagyon sok újdonságot jelent kedvenc hobbink – a főzés – gyakorlásához. Innen tanultuk az egybesült húsok sós lében való pácolása. Az óta én már csak ezt a módszert alkalmazom.

Íme a recept:

Előző nap délután egy nagy fazékban pár pillanatig szárazon megpirítok egész szegfűborsot (4-5 szem), borókabogyót (5-6 szem), egy evőkanálnyi szemes borsot. Közben egy kannában készítek 7-10 %-os sós (lehetőleg asztali só) vizet, amiből egy decinyit a fűszerekre öntök, majd még egy további decivel felforralom, leveszem a tűzről, hozzáöntöm a többi sós levet (annyit hogy a húst majd ellepje), bele a húst és 4-5 gerezd oldalán bevágott fokhagymát.

Másnap a sóléből kivéve lecsepegtetem, majd vékonyra vágott szalonna szeletekkel és fokhagymával megspékelem. Mehet a tepsibe, rádobom a pácoló léből kihalászott fűszert és fokhagymát. 2-3 evőkanál zsírt felforrósítok,





és azzal nyakon öntöm a húst. Mehet a 225 fokra előmelegített sütőbe, ahol mindkét oldalát 15-15 percig pirítom, majd eredeti állapotára visszafordítva nyakon öntöm egy-két deci sörrel (ha nincs más, jó a 0,0%-os is), majd alufóliával jól lezárva 160 fokra visszaállítom a sütőt (alul-felül, légkeverés), 1,5 óráig nem nyúlok hozzá. Ennyi idő általában elég (hiszen gidáról van szó). A fóliát levéve, 5-10 percként saját levével locsolgatva kb egy órán át sütöm. Sütőből kivéve tállalás előtt fóliával gyengéden letakarva pihentetem, mint minden más húst. Kicsontozva, szeletelve kerül a táltra.



Csülök pékné módra



Krumplis nudli és gombóclevés



Az előző könyvünkben részletesen leírtuk Nagy gombóclevésének történetét, ahol szerepel egy kép Attiláról, amint nagy igyekezettel vesz részt a leves után fogyasztható krumplis nudli készítésében. Itt talán helye lehet az ott leírtak ismétlésének, hiszen ez bármelyik unokáról elmondható. Berkenyén először Bendi próbálta ki ilyen irányú ambícióit (akkortájt éppen séfnek készült), majd Panka is belekóstolt ebbe a tudományba.





„Egyébként akár a gombóclevest, akár a nudlit mindenképpen ajánlom kisgyermekes anyukák számára. Nagyszerű alkalom az óvodásnak, hogy ő is kipróbálja kreativitását. Ez a krumplis massa jobb, mint a manapság kapható flancos gyurmák bármelyike, ráadásul a rossz étkü gyereket játékosan ösztönzi az étkezésre. Én Attila unokámat vontam be ebbe a „játékba”. Hagytam, hogy buksijából előjjenek a képtelen ötletek

a gombóc formájára vonatkozóan. Mindamellet, hogy nagyon ügyesen söndörgette a kis gombóckákat, lett azért elefánt, kiséger és mindenféle furá alakú képződmény is. Mindegy, megettük. Ami a lényeg, hogy ebből ő is jóízűen evett, sőt az érte megérkező szülőknek is boldogan mutogatta remekművét. Ez a közös munka persze arra is jó, hogy ilyenkor jóízűen, vidáman elbeszélgetünk, még néha énekelgetünk is egy kicsit.”



„Karantén-kifli”



Sajnos ez a 2020-as év életünknek egyik legsötétebb szakasza, hiszen felütötte fejét a világjárvány, a koronavírus. Mivel tavasszal részleges kijárási tilalommal kezdődött, így a családok meglehetősen önellátóvá váltak, a facebook-on soha ennyi házi kenyér és kifli fotója nem jelent még meg, mint most. Mivel nagy felvásárlás kezdődött, így élesztőt már „pult alól” sem lehetett kapni. Marci szerzett egy barátjától kovászt, aminek a felét megkaptam. Így aztán elkezdtem kovászos kiflit gyártani. Mondanom sem kell, a prototípus nagyon gyatrára sikerült, de a második, harmadik próbálkozás sem ütötte meg az elképzelésemet. Helgáéknál azért a gyerekek egy kis májkrémmel megkenve pillanat



alatt felfalták. Azért aztán, amikor sikerült élesztőt szerezni, abból már elviselhetőbb adagot tudtam sütni.

Egyik családi karácsonyon Krisztiéknél ettünk nagyon finom házi kiflit, aminek a receptjét el is kértem, így azt jegyzem le.

Íme a recept:

Egy kilogramm liszt, 1 tojás, 5 dkg élesztő, kettő deci tej, pici cukor, egy kis marék só, és 10 dkg olvasztott zsír. A tejet meg kell langyosítani, az élesztővel és a cukorral, meg két kanál liszttel felfuttatni. Ha felfutott az élesztő, a liszt közepébe kis lukat vájni és abba önteni. Bele a tojást is, majd jól kidolgozva összegyúrni. Ha kell, lehet még bele tejet rakni, nem mindig elég a 2 dl. A végén az olvasztott, de nem forró zsírt kell beledolgozni, és kb. 1 órát pihentetni. Ezután kb. maréknyi tésztát kerekre kell nyújtani, jó vékonyra, és 8 cikkre felvágni. A cikkek vastagabbik részétől feltekerve kapod meg a megfelelő kifli formát. Bármit bele lehet tölteni (virsli, kolbász, bacon, sajt....)

Ja és 180 fokon kell sütni alul-felül sütéssel, semmi esetre sem légkeveréssel, mert akkor kiszárad. Egyébként ez minden kelt-tésztára vonatkozik (mint ahogy öreganyáink is kemencében sütötték).



Csörögefánk



Gyermekkorom egyik kedvenc – hétköznapi – sültje volt a csörögefánk. Attól hétköznapi, hogy ezt bármikor édességre vágyott a három gyerek, Kata mama igen gyorsan az asztalra varázsolta. Még segíthettem is a csücsök behajtogatásába. Még gyermekeimnek is szívesen készíttettem. Emlékeim közt szerepel, hogy nálunk

többször megfordultak a szomszéd gyerekek, főként akkor, amikor Nagyinál laktunk. Volt hinta, kerti gyűrű és nagy kert. Ilyenkor készítettem csörögét, ez volt a legkiadósabb.

Valahogy itt Berkenyén ritkán fogok hozzá, unokáim nem fogadták kitörő örömmel, így el is maradt. Mivel az interneten láttam, hogy ez is sváb éték, akkor csináltam utoljára, amikor még a sváb szakácskönyvet terveztük.

Íme a recept:

Négy tojást egy mély tálba ütöm, hozzáadok kb. fél kilónyi lisztet, egy csipet sót, úgy három evőkanálnyi tejet, e körüli cukrot és egy kis rumot (mivel nálunk rum soha nincs, így ez vagy kimarad, vagy aromával pótolom).

Mindezt jó 10 percig gyúrom, amíg egy lágy tésztát kapok. Letakarom,



és fél órán át pihentetem. Ha kész, vastagon lisztezett deszkán 1-2 mm-re nyújtom (lusta asszony módjára én az olasz tésztagépet használom), majd derelyeszaggatóval rombuszokat vágok belőle. A közepébe egy kis bemetszést ejtek, azon áthúzom a tészta egyik csücskét.

Forró olajban oldalanként kb. 2 perc alatt roppanósra sütöm. Még melegen megszórom vaniliás-cukorral elkevert porcukorral. Langyosan a legfinomabb!



Sváb káposztás tészta



Tulajdonképpen nem is tudom, miért hívják ezt „svábnak”, hiszen ugyanúgy készül, mint amit nagyanyáink is „gyártottak” a hétköznapiok egyszerű ételként. Én nagyon szeretem, ezért is kaptam az alkalmon, amikor gyűjtöttem a sváb receptkönyvbe való ételleket. El is készítettem, bár én a tészta gyúrással nem bajoltam (az valószínűleg finomabb lett volna), bolti nagykockát főztem hozzá.

Íme a recept:

Egy kisebb fej édes káposztát lereszelek, besózom és állni hagyom, míg levét ereszt. Egy kanálnyi zsírt megforrósitok, amiben egy-két kávéskanál cukrot karamellizálok (vigyázat, nem elégetni!). Amikor szép világos barna, beleszórom a sóból kifacsart káposztát, folytonos keverés mellett világos barnára piritom.

A sós lobogó forró vízben kifőtt – melegen tartott – tésztát a piritott káposztára szedem. Jól összekeverem és örölt borssal, esetleg cukorral tálalom (attól függően, hogy ki hogyan szereti). Az én változatom jó sok borssal, sósan készült, így házi savanyú káposztát is adtam mellé.



Sváb lencseleves

Az egész család imádja a lencselevest. Mint tudjuk, ennek kultikus hagyománya is van nálunk, minden új évi ebéd csak ezzel kezdődhet, hiszen a népi mondás szerint ez hozza meg a következő év szerencsését. Az apró magocskák jelentik a bő „pénztermés”.

A gyermekkori lencselevesre nem igazán emlékszem, valószínűleg kihagytam, nem annyira kedveltem, mint ahogy most az unokáim sem. Később már, amikor én készítettem a



szilveszteri virsliből került bele füstös íz. Sárgarépával, zöldséggel, zellerrel és csipetkével készült, jól megtejfölözve. Manapság, mióta Berkenyén lakunk, Helgával megosztjuk az új évi lakoma készítését. Ő főzi a lencselevest, ami nem is baj, mert nagyon megadja a módját, csuda finom és tele van füstölt hús darabokkal. Nekem – szintén Benson szokás szerint – az új évi malacsült jut.

Itt egy kicsit más – sváb módon készített – leves receptjét írom le, ami szintén a megálmodott, de meg nem valósított könyv része lett volna. A fotón ez látható.

Íme a recept:

Tízdekányi szalonnát kockára vágok, kisütöm, a zsírjában megpirítom a két fej megtisztított, apróra vágott hagymát. Ráöntöm a jól megmosott 35 deka lencsét és 15 deka kockára vágott sonkát. Megsózom-borsozom (vigyázat a sonka sósságától függ a só mennyisége), és felöntöm annyi vízzel, amennyi éppen ellepi. Kis lángon addig főzöm, amíg a lencse félig megpuhul. Akkor beleteszek egy szép nagy megtisztított, hasábokra vágott sárgarépát és a sonkával megegyező mennyiségű karikára vágott kolbászt. Amikor a lencse puhára főtt és a répa is ehető, ecettel savanyítva, apróra vágott petrezselyemmel megszórva tálalom.



Óvodai ballagási recept



Madár Anna



„Papp-puffancs”

Hozzávalók: 300ml víz
25g élesztő
1tk cukor
1tk só
500g liszt
2ek olaj

Elkészítés:

A vízben elkeverjük a cukrot, belemorzsoljuk az élesztőt. A lisztet összekeverjük a sóval, majd hozzáadjuk az élesztős vizet és az olajat. 10 perc dagasztás után, 40-60 percig pihentetjük, hogy a duplájára keljen a tészta. Majd a megkelt tésztát sodrófával nagyjából 1 centi vastag nyújtjuk, 16 részre vágjuk. Mindegyik közepébe darab sajtot, virslit vagy kolbászt teszünk. Majd a csücsköket összefogjuk, és formázzunk gombócokat. Jól nyomkodjuk össze, nehogy szétnyljanak sütés közben. Kb. 180 fokos bő olajban arany barnára sütjük. A zúzott fokhagymát a tejföllel, sóval és borssal összekeverjük, és mártogatóként a lángos mellé kínáljuk.



NAGY RECEPKÖNYV



18



Pankáék ovijában a szülők elhatározták, hogy igen egyedi ajándékkal lepik meg ballagás alkalmával az óvó néniket és a dadusokat. Összegyűjtötték a gyermekek kedvenc ételének receptjeit, és mindenkinek a fotója alatt ez szerepelt egy kis fűzött recept-könyvben. Történetesen a nyomdai előkészítés a Papi feladata volt. Panka rögtön sorolta, hogy az ő kedvence a paradicsomleves és a halrudacska. Valahogy ez anyának nem nagyon nyerte el a tetszését, így a családi különlegességnek, a Papp-puffancsnak adta le a receptjét. Lett is belőle galiba, Panka nagyon nem örült ennek. Ezért gondoltuk, hogy ez a kis történet megér egy „misét”, bár a paradicsomleves receptje szerepelt az előző kötetben, de azért az akkori fotó ide is elfér. A halrudacskáról nincs mit írni, hiszen azt „Mirelit”-ből készítjük és krumpli pürével tálaljuk.



Poharas fantakrém Beni kedvéért

Beni unokám kedvenc sütije a Fanta-szelet. Ez azért jó, mert ezt kikísérletem már gluténmentes változatban is, és bevált. Rajta kívül eheti az egész család, mert nagyon finom. A baj csak az, hogy Beni leginkább a krémet és a Fanta tetőt szereti belőle, a jó drága lisztből készült süti része meg mehet a kukába, amikor már az apja is eltelt vele. Gondoltam egy „nagyot és merészet”, amikor következő alkalommal jöttek, lehagytam az alját (nekem is könnyebb, mert azért a gluténmentes liszt mégse úgy működik, mint az évtizedek óta megszokott búzalisztek), gyártottam belőle egy pohárkrémet, laktózmentes túróból (hogy én is ehessenek) és gluténmentes puding felhasználásával. Az igazság az, hogy a jövőben ezt még tovább kell fejlesztenem, bár a gyerekeknek nem volt ellene semmi kivetni valójuk (sőt Beni nem győzte magába tömni, de mi – felnőttek – eléggé geilnek találtuk, a krémbe nagyon érződött a margarin „olajossága”). (Receptjét nem írom le, hiszen belekerült az előző kötetünkbe, de internetről is bármikor letölthető.)



Pudingos tejberizs

A Madár unokák egyik kedvenc desszertje ez a pudingos tejberizs. Egyszer valamilyen műsorban hallottam róla és gyorsan lejegyeztem egy kis – kezem ügyében lévő – papírra. Még az nap el is készítettem, hiszen a hozzávalók úgy általában megtalálhatók a kamrámban. Osztatlan sikert arattam vele, így ez is bekerült az elkészíthető nyalánkságok repertoárjába.

Íme a recept:

A liter tejet egy csipet sóval és 1-2 kanál vajjal felforralom. Ha forró, hozzáadok húsz deka rizst és tíz deka cukrot, amibe beletettem egy csomag vaníliás cukrot, folytonos keverés mellett újra forralom, majd takarékra véve, lefedve kb. 40 percig, puhára főzöm. Ekkor egy csomag vaníliás főző-pudingport habverővel elkeverek 2 dl tejjel, és folytonos keverés mellett a rizsre öntöm, újra felfőzöm.

Hidegvízzel átöblített tálkákba kiporciózom, kihűtöm és viszonylag gyorsan fogyasztható. Lehet közé, vagy alá gyümölcsöt, vagy befőttet tenni, így szebb lesz, bár ezt én nem próbáltam ki, hiszen Attila és Panka majdnem mindenféle gyümölcstől irtózik. Természetesen ez készülhet gluténmentes pudinggal is, akkor Beninek és Bettinek is egészséges desszert.



Kókuszgolyó



Ez egy nagyon egyszerű édesség, azonban főként nagyobb vendég-forgalom idején jól jöhet, „tölti a sort” és gyorsan készen van. Amikor Helga kislány volt, húsvétkor jó néhány osztálytársa eljött locsolkodni. Ilyenkor van alkalom mindenféle falatkák „gyártására”, mint pl. a töltött tojás, apró szendvicsek és az egyben bekapható édesség a zserbó és más komolyabb sütik mellett. Persze ez arra is nagyon jó volt, hogy őt is bevonjam az



előkészületekbe, szívesen serte-pertélt a konyhában.

Ahogy ő cseperedett, meg is feledkeztem a kókuszgolyóról. Unokáimnak se készítettem. Már jó néhány éve itt laktunk Berkenyén, Panka is már óvodás lett, amikor a COOP boltban felfedeztem, hogy lehet kapni darált háztartási kekszet (annak idején otthon daráltuk, ez volt a bonyolultabb része). És ekkor villant be, hogy ez szintén olyasmi, amit játékosan egy ovis is el tud készíteni – kis segítséggel –, nosza beszereztem a hozzávalókat. Éppen az nap délután várható volt, hogy Pankát „leadják” a szülők egy kis megőrzésre, így adva volt a lehetőség. Az már csak hab a tortán, hogy Bendi is nálunk „landolt”, így közös munka kerekedett, nagyon jó hangulatban gyártották az ízletes golyókat.

Íme a recept:

Egy fél kiló darált kekszet egy mély tálba teszek, összedolgozom húsz deka vajjal, két evőkanál Holland (cukrozatlan) kakaóporral, szintén húsz deka porcukorral, egy csomag vaniliás cukorral és kb. egy fél doboz rumaromával. A gyúrás közben lassanként öntök hozzá egy kis tejet (ez úgy két decinyi). Amikor az egész egy nagy gombóccá összeáll, vizes kézzel kis gombóckákat formázok belőle, amit egy tálkányi kókuszreszelékben megpörgetek. Tátra téve legalább két órára hűtőbe rakom, utána fogyasztható.



Vesevelő



Ennek az ételnek az ismerete szintén gyermekkoromra nyúlik vissza. Akkoriban igen olcsó volt a vese, így a nagy-családban kiadós ételnek bizonyult, különösen azért, mert Kata mama sok esetben a – igen ritkán kapható – velőt tojással helyettesítette. Ez is olyasmi, ami nosztalgiából Vilmos bátyám kedvencévé vált, de valahogy Mari sógornőm nem nagyon próbálkozott ezzel kedvére járni. Gyanítom azért, mert a vese tisztítása eléggé „pötyögős” művelet. Minden esetre büszke vagyok rá, hogy még bátyám utolsó berkenyei látogatásakor ezzel tudtam neki kedveskedni.

Történt a napokban, hogy sikerült a SPAR áruházban sikerült vesét is és velőt is beszereznem. Ez is olyasmi, amiből két (nyugdíjas) adagnyt nem lehet készíteni, így megkérdeztem a „Madarakat”, ha megfőzöm, akkor ki



hajlandó belőle enni (tudvalevő, a gyerekek eléggé válogatósak)? Bendikém „vérben forgó” szemekkel megszólalt: „én megkóstolnám, de úgyse hagynak nekem belőle”. Így aztán küldtem neki külön egy kis doboznyi kóstolót.

Íme a recept:

Arányaiban kb. a vese mennyiségének egynegyede a velő. Ez nálam azért az utóbbi javára el szokott tolódni.

Az egészszet a vese tisztításával kezdem: félbe vágom mindegyiket, majd hegyes, éles késsel „kioperálok” belőle a húgyjáratokat (mindent, ami fehér, és annál egy kicsivel többet is). Eredeti recept szerint hideg vízben ki kell áztatni és utána feldolgozható, de én egyet forralni (rottyantani) szoktam rajta és leszűröm, rögtön hideg folyó vízzel átöblítem. Majd olyan fél centis csikokra vágom. Egy-két fej vöröshagymát apróra vágok és egy evőkanál disznózsíron megdinsztelek, hozzáadok egy kevés zúzott fokhagymát. Pirospaprikával megszórom, majd a tűzről levéve hozzáteszem a megabált, feldarabolt vesét. Borsozom, kiskanálnyi majorannát adok hozzá és fedő alatt félig megpárolom. E közben a velőt langyos vízbe áztatom, ha kell, akkor lehártyázom és kicsit összeaprítva a veséhez keverem. Kb. tízpercnyi főzés után (a lényeg, hogy a velőben ne maradjanak nyers darabok) sózom és elzárom alatta a lángot. Frissen, melegen, általában párolt rizzsel tálalom. Egyébként kenyérral nagyszerű villásreggeli is lehet.



Spenótos pite



Néhány évvel ezelőtt valamilyen gondolat hatására elkezdtem pitéket készíteni, de nem édeseket, hanem különböző hús-betéteseket. Ezek nagyon tartalmas étek, és nekünk két napi ebéd megoldását jelenti. Azért nagycsaládi étkezésnél nem elég egyet készíteni.

Még a sonkás pitét internetes szakácskönyvből néztem ki, de nagyon finomra sikerült. Kicsit ízvilágában hasonlít a sonkás kockára, amit én nagyon szeretek, de a család többi tagja nem igazán.

Egyszer aztán eszembe jutott, hogy Kata mama rengetegszer készített nekünk spenótos palacsintát, amit mi gyerekek nagyon szerettünk. Kigondoltam egy spenótos pite receptet, amire nagyon büszke vagyok, hiszen ez teljesen saját szerzeményem.



Íme a recept:

Először a tészta alap elkészítésével kezdek: a kilenc deka vaját elmorzsolom a kétszer annyi mennyiségű liszttel, sózom, hozzáadok annyi hideg vizet, hogy összeálljon a tészta (kb. 2 evőkanál). Gyorsan összegyúrom (hogy a kezem ne melegitse fel), fél órára hűtőbe teszem.

A pihentetés után a tésztával kibélelek egy piteformát (én jénaiban készítettem, akkor még nem lévén piteformám). Sütőpapírt helyezek a tésztára, ráöntök egy zacskó babot, így sütöm 15 percig (ennél kevesebb is elég, mert túl kemény lett a pite része). Leemelve róla a sütőpapírt a babbal, már tölthető is (a babot később bármikor fel lehet használni pite készítéshez).

A töltelékhez a 40 dekás mirelit spenótot kiengedtetem, majd 5 deka vajból és két evőkanál lisztből készült rántásra rádobom, folytonos keverés mellett kis ideig párolom, majd ízesítem ízlés szerint sóval, borssal, 2 gerezd tört fokhagymával. Felengedem 1,5 decinyi tejjel, és beleszórom a 15 dekányi reszelt sajt két-harmadát. Még egy-két percig keverem tűz fölött, majd kissé lehűtöm, hogy elbírja a tojást. Mielőtt beleteszem, a három egész tojást gyengén – villával – felverem. Az egészet ráöntöm az elősütött pitére, rászórom a maradék sajtot és 170 fokra előmelegített sütőben 30 percig sütöm, amíg már nem híg a töltelék és a rászórt sajt is arany barnára sül.



Rakott kel

Néhány héttel ezelőtt nagyon ráéreztem egy kis rakott kelre. Mint tudjuk, az ilyen rakott félélkből sem lehet kis adagot készíteni, így egyik vasárnapi családi ebédként „legyártottam” egy nagyobb jénai tálnyt.

Íme a recept:

Mindig egy ízletes pörkölt főzésével kezdem, ez lehet sertésből, pulykából, vagy csirkéből. Legízesebb a sertéslapocka (ehhez mostanában a váci TESCO-ban akciósan hozzá is lehet jutni). A lényeg, hogy jó zaftos legyen, így azután nem sajnálom belőle a vöröshagymát, paradicsomot és a zöldpaprikát, vagy konzerv lecsót. Ha megpuhult, akkor húsdarálón ledarálom. Amíg a pörkölt készül, addig párolt rizst készítek, a kelkáposztát fél harsogásra blansírozom, és gyorsan hideg vízben lehűtöm (hogy a színét megtartsa), füstölt kolbászt karikázok. Az összeállítást mindig a zöldségféle jénai-tálba pakolásával kezdem. Következő sor a rizs szétterítve, majd erre kerül a darált pörkölt egy része a daráláskor kimaradt levélvel együtt. Közben időnként kolbászkarikákat is sorolok rá. A káposztát úgy osztom be, hogy a felső sor belőle legyen. A tálal nem rakom teljesen tele, nehogy kifolyjon az értékes és jó ízű lé. Az étel megkoronázásaként bőségesen meglocsolom híg (a bolti kicsit túl sűrű, homogénezett, pici vízzel hígítom) tejjel, sőt meg is szoktam bolondítani egy kis reszelt sajttal. Legutóbb még két tojássárgát is hozzákevertem, hogy jobban



összeálljon. Fedő nélkül kerül az előmelegített sütőbe. Nem túl sok sütés kell neki, mivel minden összetevő nagyjából puha. Amikor a teteje pirulni kezd, kész. Tálalni lehetőleg kockára vágva kellene, de ez nekem még sose sikerült, így arra vigyázok, hogy minden tányérba jusson mindenképp.



Kukorica krémleves



Már évek óta szívesen készítek vendégeknek kukorica krémlevest. Egyszerű és mutatós és mindig találok a szekrényben kukoricadarát (vagy -lisztet), konzerv kukoricát és általában a hűtőben tejfölöm is van. Nagyon sokszor bajban vagyok a hétköznapokon, hogy milyen levest főzsek, így bővítenem kellett a repertoáromat. Szerencsére ezt még a gyerekek is szívesen fogyasztják, sőt mivel glutént nem tartalmaz, így Bettiéknek is készíthetem.

Íme a recept:

Egy kis oliva olajon a kukoricadarát felforrósítom, mintha rántást készítenék (két evőkanál olaj, kb. ugyanennyi dara, vagy kukoricaliszt), felengedem 1 liternyi húslével (leveskocka is jó, de az igazi a csont-, húslé). Néhány percig kevergetve (habverővel) mokkáskanálnyi szerecsendióval, törött borssal összeforralom, majd egy nagyobb doboz kukoricát levéllel együtt beleöntök, úgy, hogy egy kevés (minden tányérba egy jó evőkanálnyi) megmaradjon. Ezt az egész levest összeturmixolom egy pohár tejföllel és a fazékba visszatéve, ugyancsak folytonos keverés mellett felforralom. Tálalásnál a tányér aljára teszek egy néhány mokkáskanál reszelt sajtot (parmezán a legjobb, az nem nyúlósodik) valamint a megmaradt kukoricaszemeket, és erre lehet rámerni a forró levest. Legutóbb, hogy ne legyen egyhangú, még egy kis balzsamecettel is meglocsoltam.



Házi menta-, citromfűszörp



Néhány éve szívesen készítek mentaszörpöt, hiszen finom is, egészséges is és ráadásul az unokák is kedvelik. Korábban a zöldségesnél vásárolt cserepes mentát hasznosítottam ilyen módon, de ezen a nyáron Imrének sikerült a sziklakertben egy egészen szép területet beültetni vele. Citromfűünk pedig megint a zöldségestől származott. Úgyhogy egészen szép

mennyiségű szörpös üveg sorakozott a polcon.

Íme a recept:

Két bögre menta- vagy citromfű levelet jól átmosok (az idej elsőként készítettbe mindkettőből került). Felkarikázok két, langyos vízzel megtisztított citromot. Két liter vizet és a mentát/citromfűvet beleleszem egy fazékba a citrommal együtt, és egy napig hűvös helyen tartom.

Másnap belekeverek két kiló cukrot, 50 gramm citromsavat, és felforralom. (Én ki szoktam valamennyire nyomkodni a citrom belsejét, így még citromosabb lesz.) Ha kész, leszedem a tetejéről a citromot és a leveleket. Szűrőn keresztül üvegekbe töltöm. Ez után száraz dunsztba rakom, és kihűlés után felsorakozhatnak a kamra polcra.



Kacsatepertő



Szomszéd ajándék birkafeje



Alexa Tibi szomszédunk hentes kezeire adta nagy birka-bakját. Már tudta, hogy minden „marhaságra” kapható vagyok. Nekem ajándékozta a birka fejét, ő nem pepecselt volna vele. Én örömmel fogadtam az „innyencséget”, megtiszteltetésként. Nomád

népeknél a fej vendégnek, vagy előljárónak dukált (a szem csemege).

Minden részét (csonton kívül) hasznosítottam. A fej főzése előtt kivarázoltam a velőt. Hagymás, tojásos formában élveztük. A fejhús egy részéből rakott tészta, a maradékból írgulyást készített a Mami ezt Máté fiaméknál, Maglódon fogyasztottuk el, hiszen ő „vevő” az ilyen „marhaságokra”.





Diósjenői tavihorgászatunk



Harminc éve abba hagyott horgászatát unokáim hatására ismét elkezdtem. Igaz ehhez nagy lökést adott, hogy az itteni, Börszöny lábánál „lustálkodó” települések majd mindegyike büszkélkedhet halban gazdag tóval. A hangu-



latos, gyönyörű tópart megfertőzte a Mamit is, mondhatni jobban mint engem. Igazi „szákoló horgásztárs lett”.

A diósjenői tavat mindketten megkedveltük, ehhez járult a alkalmankénti biztos „zsákmány” lehetősége is.



Ponty halászlé, rácos ponty

A kettő ételt az interneten található receptek szerint készítjük el. A halászlét „tiszaí módon” (sűrű keszeg-alaplé), a kész lébe becsempésszük a „bajai módit” is (gyufatészta).



Berkenyei kerti gomba

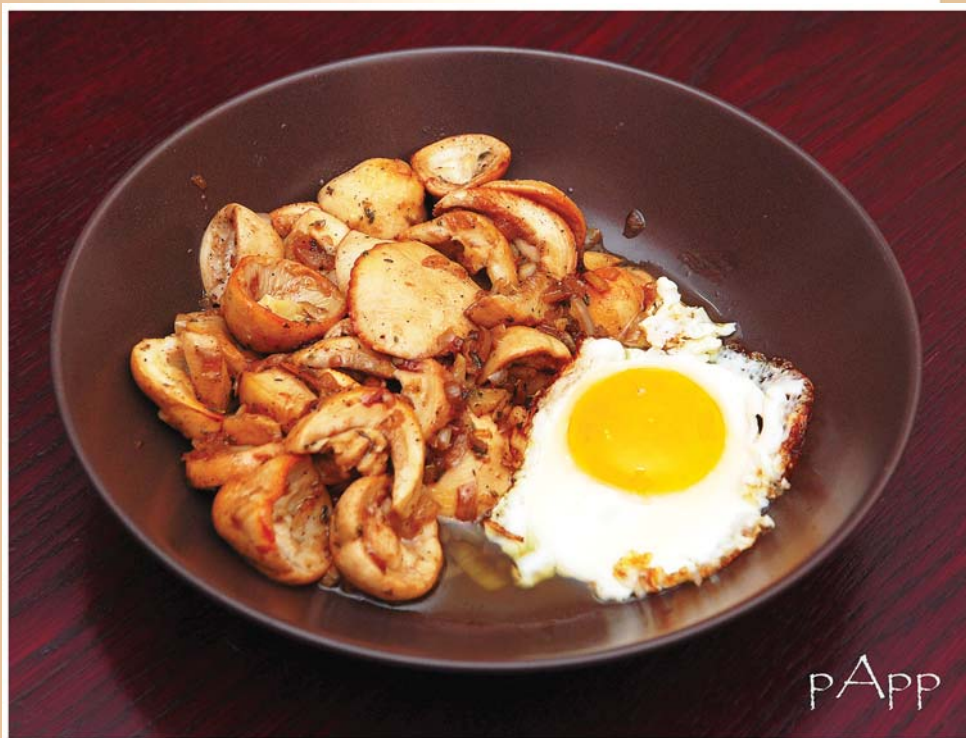


Az ősz Berkenyén és ország szerte is nagyon esősre sikerült. Ez oly anynyira kedvező volt itt az erdő szélén, hogy a konyhakertekben megjelent a csiperke gomba. A régen ittélők szerint ez ritkán fordul elő. Valószínű, hogy a spórákat a szél már jó ideje beröpítette a belterületre és a kedvező időjárás előcsalta a „fehér-kupolák” tömkelegét.

Úgy vettem észre, hogy az erdő szélén élő „öslakosok” félnek a gombáktól. A beszélgetéseink során, valamikor el meséltem a gombák iránti rajongásomat. Nagy örömmre több szomszédom is felajánlotta, hogy nyugodtan „szüreteljek”.

Az ajándékot a lehető legegyszerűbben „dolgoztam fel”:

A borsozott, kakkukfűvel és örölt köménymaggal hintett gomba szeleteket nagyon forró olajban (kis adagokban) hirtelen megbarnítottam. Tálkába tevén a megsütött szeleteket sóztam. A gombás oljban nagyon apróra vágott hagymát, fokhagymát megdinszteltem (ízletesebb, ha a hagymákat megsózzuk megborsozzuk), ezt követően a már kész gombát belekevertem a serpenyőbe. Tükörtojással tálaltam, magamnak, mert a Mami csak „szigorúan ellenőrzött” gombát hajlandó elfogyasztani.



Káposztás egyben sült fasírt



Mivel minden évben több ízben savanyítok káposztát a 12 literes „köcsögben”, így nagyon örülök, ha új felhasználási módot ismerhetek meg. Korábban – amikor még boltban, vagy piacon vettem – kizárólag káposztalevest (karácsonykor), rakott- és töltött káposztát készítettem. Amikor már a saját készítésűt használtam bővült a repertoár a savanyú káposztán sült csirkecombal (sertésárjával) is.

Ezért örültem annyira, amikor Marci feltette a közösségi oldalra a savanyú káposztás egyben sült fasírt receptjét, felhívva a figyelmemet, hogy ő ilyen szívesen enne. Így került be ez az étel is a család étrendjébe évi egyszeri alkalommal.



Íme a recept:

Az eredeti recept fél kiló sertéshússal számol, fele annyi káposztával, de nálunk már – mióta az unokáknak is megjött az étvágya a sok edzés következtében – ez közel másfél kiló lapockát, vagy csont nélküli tarját jelent.

Két közepes felaprított vöröshagymát forró olivaolajon üvegesre dinsztelek, megsózom, majd lehűtöm. Feldarabolok egy zsemlet (én száraz kenyérszelettel készítem) és meleg vízbe vagy langyos tejbe áztatom, majd jól kinyomkodom és hozzákeverem a nyers darált húshoz. A masszához hozzáadok két egész tojást, 2-3 gerezd tört fokhagymát, sózom, borsozom, és egyenletes tömeggé keverem. Ekkor hozzáadom a megdinsztelt hagymát és a felaprított savanyú káposztát, majd a masszából a zsírral megkent sütőpapírral kibélelt tepsibe két egyforma hengert formázok. 45-50 perc alatt sül meg a 200 fokra előmelegített sütőben. Kipróbáltam, és nagyon bejött, hogy a két fasírtrúd közti területet savanyú káposztával kitöltöttem és így sütöttem össze az egészet. Az így nyert párolt-sült káposzta átveszi a fasírt zsíros, ízes szaftját. Tört krumplival tálalom.



Sváb májgombóc leves



Alapból a májgombóc egy gyermekkori kedvenc, a vasárnapi elmaradhatatlan húsleves tartozéka volt. Így nem véletlen, hogy Vilmos bátyám örökös kedvence is ez lett. Bármerre járt az országban mindenhol ezt evett, ahogy ő nevezte „kecskeméti májgombóc” leves. Persze ez közelébe se került a Kata mamáé-

nak. Így aztán amikor meglátogattak minket Berkenyén, természetes volt, hogy ezt főzök neki. Akkor még nem tudtam, hogy sajnós utoljára.

Mint bevezetőmben említettem, készültünk mi egy sváb gyűjteménnyel is, de ez nem jött össze, viszont néhány ételt elkészítettem. Ilyen volt a sváb sült májgombócos leves is.

Íme a recept:

Az általam készített levesbetétéhez két szelet kenyeret és 5-6 darab csirkemájat használtam. A kenyeret (persze jobb, ha zsömlét, vagy kiflit) vízben megáztatom, majd jól kinyomkodom és tálba teszem. A májakat ledarálom, vagy kés fokával szétkaparom, és a kenyérhez adom. Kézzel alaposan összekeverem két tojással, egy kis csokor apróra vágott petrezselyemmel, sóval, borssal. Egy kis majoranna sem árt bele. Olajat forrósítok, a masszából kiskanál segítségével kisméretű gombócokat szaggatok bele. Nem kell szorosan rakni, mert megnő, legyen hely, hogy megfordulhasson. (A kiskanalat vízbe kell mártani, hogy ne ragadjon rá a massa). A „prototípust” én jó sok zöltség társaságában forró húslevesbe tettem. Finom volt, de azért én továbbra is megmaradok az eredeti, gyermekkori májgaluskánál (készítése megtalálható Horváth Ilonka szakácskönyvében).



Sztrapacska

Ennek az ételnek is inkább legenda értéke van, kevésbé fontos maga a recept, hiszen mindkét gyermekünk majdhogynem magasabb szinten űzi elkészítését, mint mi. Itt azt írnám le, hogyan került be a családi étkek közé.

Szegény Lajos apó állandóan emlegette a brindzás galuskát, hogy ő abból milyen jókat evett ifjú kori „kocsmázásai” során. Valamilyen oknál fogva Kata mama ilyesmit sosem csinált. Lehet abból a meggondolásból, hogy mi – a gyerekek – kizárólag körözöttként ettük meg a kicsit csípős juhtúrót.

Mikor összeházasodtunk Imrével, különböző szárnypróbálgatásaim során úgy gondoltam, kedvezek apámnak, készítek neki juhtúrós galuskát. Különösen azért, mert valamilyen hivatalos ügyben Csehszlovákiában járt és onnan hozott brindzát. Elkövettem azt a hibát, hogy nem néztem utána szakácskönyvekben (akkor még nem volt internet), hogy mi is ez. Belevágtam! Sima galuskát készítettem, rádobtam kisütött szalonna zsírára és jól elkevertem a juhtúróval, tetején pedig ott virítottak a pirosra pirult szalonna kockák. Nem lett rossz, Apó boldogan megette, de ezek szerint ő sem tudta igazán, hogy nem nokedli módjára kell készíteni, hanem reszelt krumplival. Később – már az ő halála után – ettünk barátainknál – talán Kabócaéknál – igazi, reszelt krumplival készített sztrapacskát. Rádöbrentünk, hogy így kellett volna csinálni. Ezt még a gyermekeink is szívesen ették. Amíg mi borssal hintettük meg a tetejét, ők is igényeltek rá egy kis „szórást”, így az akkor nálunk divatba jött borsikafüvel oldottuk meg. Igaz Máté ezt úgy értelmezte, hogy „orsikafű”, mivel barátunk, Kardos Tamás kislánya Orsika volt. Ettől kezdve mi is így neveztük ezt az igen kellemes fűszert, amit erdélyi barátaink csomborként emlegettek.



Wellington bélszín



Nyugdíjas napjainkon mostanság marha bélszínből ritkábban készítünk wellington módra étket. Rákóczipalván ez könnyebben ment (aktív keresők voltunk), könnyebb volt beszerezni. Szabados Karcsi barátom húsboltjából előzetes egyeztetés után már is lehetett kinyitni a bukszát és indulhatott a szakácskodás. Igazat megvallva a berkenyei wellingtonunk „hamis bélszín”-ből (sertés szűz) készült. Bátor, „pénzes” utódainknak mégis az igazit „említjük”.

Íme a recept:

A Wellington bélszín (ahogyan Túrós Emil készíti) olyan félangolosra sütött vesepecsenye, amit gombapéppel bevonva és vajastészta beburkolva sütünk meg, majd vastag szeletekre vágva akár hasábburgonyával, krumplipürével, vagy párolt rizsszel tálalunk. A bélszínt forró zsírban történő elősütés után csak néhány percre tesszük a sütőbe, mert a vajastészta csomagolva együtt sül majd félangolosra. Gombapépet készítünk (ma már a gombaragút turmixolva érhetjük el a pépes állagot), ezzel vonjuk be az elősütött húst, majd a kinyújtott vajastésztát (vehetjük készen is) ügyesen felcsavarjuk a nyújtófára és a bélszín fölé tartva hosszában lassan, fokozatosan rátesszük a húsról úgy, hogy mindenütt befedje, majd oldalára döntve aláhajtjuk. Ezután az egészet nem túl forró sütőben megsütjük, hogy a tészta szép piros legyen. Ezt úgy érjük el, hogy az egészet megkenjük felvert tojásba mártott kenőtollal és derelevágóval készített tésztacsíkokkal díszítjük.



Du Barry szelet



Ifjúkorom állandóan emlegetett sztorija kapcsolódik össze ezzel az étellel. Bár, meg kell mondjam, a karfiol is a kedvenceim közé tartozik, de nem mondhatni túl olcsó menünek, így nagyon ritkán készítem.

Főiskolás koromban, az utolsó évben (levelezőre jártam) melegkonyhai gyakorlatunk is volt, itt egy-egy ételt néhány fős csoportokban készítettünk el. Az egyik napon a mi csoportunk kapta az édes rakott tészta sütését feladatul, a többiek Du Barry szeletet varázsoltak az asztalra. Állandó szlogenünk volt, hogy „hogyan kezdődik az orosz szakácskönyv? Lopj két tojást....”. Álmunkban nem gondoltuk, hogy valaki ezt komolyan is veszi. Nekünk a tésztagyúrason kívül a vaníliás-cukros tojás kikavarásával kezdődött a program. Mint tudjuk, a Du Barry pedig besamellel készül, amihez szintén tojás kell. Amikor csapatunk odajutott, hogy az összeállított sok-sok finomsággal megrakott tésztára ráöntse a kikavart tojássárgás édes besamelt, sehol sem leltük. Naná, hogy akkorra az már a karfiollal megrakott husi tetején pirult. Mondanom sem kell, hogy a csínytevést oktatónk azzal torolta meg, hogy a nap végén el kellett fogyasztanunk ezt a förtelmes „finomságot”.

Receptet ehhez nem írok, hiszen ezt én is szakácskönyvből készítem (eleinte a főiskolai jegyzetből, mostanában az internetről), így semmi egyéni nincs benne.





Sváb zúzaleves



Szokásos sztori. Szörfölgetés a gasztro-műsorok közt, és megakadt a szemünk az Ízörzök kacsza zúzából készült gusztusos levesén. Mivel azt mondták, hogy ez készíthető csirkezúzából is és történetesen volt a mélyhűtőnkben egy fél kilónyi, így már meg is oldódott a vasárnapi szalontüdő és rizses sertésszív mellé a stílusban beilleszkedő leves ötlete. Mindenkinek nagyon ízlett, tehát máskor is főzhető.

Íme a recept:

Egy közepes nagyságú vöröshagymát felkockázok és egy lábasban kevés étolajon üvegesre pirítom. Közben a megtisztított fél kiló zúzáat megmosva gusztusos falatkákra vágom és a hagymás zsiradékra borítom. Most mehet rá egy teáskanálnyi só, őrölt bors és egy félpohárnyi víz, amivel fedő alatt rövid ideig összefőzöm. Közben a szükséges zöldségeket megtisztítom: a két közepes méretű sárgarépat, ugyanennyi gyökeret félkarikára, egy jó szeletnyi zellert kockákra vágom. Mivel én mirelit zöldborsót használok (kb. úgy egy negyed kilót), azt külön nem párolom. Két gerezd fokhagymát apró kockákra vágva a zúzához adom. Főzés közben időnként pótolni kell a vizet, nehogy elpárologjon.

Amíg a zúza fő, előkészítem a csipetkét. Ehhez felütök egy tojást, és annyi



lisztet gyúrok bele, hogy jó kemény tésztát kapjak, amit könnyebb csipkedni. Ezt felhasználásig félreteszem.

Amikor a zúzánk megpuhult, felöntöm másfél-két liter vízzel, beleteszem a már előkészített répákat és zellert, két kávéskanál tárkonyt, fél paprikát és paradicsomot (amikor az unokáknak készül, ezt mellőzöm), és fedő alatt addig rotyogtatom, amíg minden összetevő nagyjából megpuhul. Ekkor kerül bele a zöldborsó, 3-4 apró kockákra vágott burgonya, majd pár perc múlva a csipetke.

Egy evőkanál lisztet egy pohár tejjel és kevés vízzel összekeverek, a levestől kimerek egy keveset, és ezzel a habarással sűríttem.

Tálaláskor megszórhatjuk apróra vágott petrezselyemmel és kínálhatunk mellé még tejfölt is.



Sváb töltött tészta



Az interneten kutakodva találtam rá erre a ránézésre is finomnak tűnő receptre, hiszen a spenótot minden formájában mindketten nagyon szeretjük. Nagyon jónak tűnt, hogy ez is színesítse a sváb recept-gyűjteményünket.

Mielőtt elkészíthettem volna, Papi „véletlenül” a helyi kocsmába keveredvén, ott a haveroknak eldicsekedett, hogy mi mit tervezünk, és hogy az asszony éppen töltött tésztát készül rittyenteni. Ricsi, a helybéli ácsmester rögtön rákontrázott, hogy ő ilyet még gyermekkorában evett, de megkóstolná. Ez számomra elég löketet adott ahhoz, hogy néhány napon belül előkerítsem a kamra mélyéről a tésztaanyújtó gépemet, és a martfüi Lidl-ben vásárolt (talán még csak egyszer használt) kiszúrómat. El is készült! Küldtem is a sváb embernek kóstolót. Jónak találta (vagy azért mert jól nevelt, vagy azért, hogy tényleg ízlett neki).

Íme a recept:

Itt az interneten talált receptet adom közre, sokat nem változtattam rajta, csak a technika vívmányait alkalmaztam rugalmasan.



Hozzávalók: 40 dkg darált hús, 10 dkg spenót, 2 tojás, 30 dkg liszt, olaj, só, bors, szerecsendió, 1 gerezd fokhagyma, 12 dkg Pannonia sajt, 3 fej vöröshagyma.

*Elkészítés: A lisztet addig gyúrjuk a tojással és egy pici sóval, amíg egy szép homogén tésztát nem kapunk. A tésztánkat vékonyra nyújtjuk, majd de-
relyevágóval szép egyforma, 7x5 cm-es téglalapokat vágunk belőle. A darált húst összekeverjük a forrázott spenóttal. Hozzáadjuk a tojást, borsot, sót, őrölt szerecsendiót és a zúzott fokhagymát. Összeforgatjuk, hogy az ízek minden-
hova eljussanak. Ha készen vagyunk, a tésztáink felét használjuk először. A tészta-
lapok közepére helyezünk egy-egy kupac darált húst. Egy felvert to-
jással a tészta széleit szépen körbekenjük. Egy másik téglalappal lezárjuk
úgy, hogy a széleket összenyomjuk egy villa segítségével vagy az ujjunkkal,
hogy a tojás összeragassza a lapokat. Vigyázunk arra, hogy ne maradjon
belül levegő. Sós, forrásban lévő vízben kifőzzük a kész tésztákat. A vörös-
hagymát apróra vágjuk, és egy kevés zsíron aranyárgára pirítjuk. A kifőzött
tészta tetejére halmozzuk. Reszelt sajttal meghintve tálaljuk.*

Osso buco, avagy lyukas csont képekben



Csonttal együtt darabolt marhalábszár fűsze-
rezve, forró serpenyőben kérgesítve, sütőben
sfaftban pirítva. Vácon az alapanyag szinte
mindig beszerezhető a SPAR áruházban, Rá-
kóczi falván csak protekcióval.



Preckedli



Ez a süti kifejezetten sváb recept és gluténmentes liszttel is készíthető. Így Beni unokánk egyik kedvenc desszertje ez lett.

Azt az anekdotát hallottam a svábokról, hogy már advent első hetében hozzákezdenek a karácsonyi sütemények sütéséhez, ami egyre csak gyúlik, gyúlik. Többek közt a preckedli

is ilyen. A sváb diós aprósütemény titka a kétféle zsiradék. Ennek köszönhetően lesz igazán omlós. A legszuperebb benne, hogy száraz helyen tárolva nagyon sokáig eláll. Kívül ropogós, belül omlós. Egy szép fémdobozban kiváló karácsonyi ajándék is lehet. Szuper könnyen és gyorsan elkészül. Remek megoldás nem csak családi ünnepekre, hanem rendezvényekre is. Az ünnep tartalmához illően alakítható a sütik formája. Én ezt kizárólag karácsonyra készítettem, a dió igen borsos ára miatt.

Íme a recept:

A fél kilónyi lisztet (gluténmentesből én az AlfaMixet szeretem) egy tálba szórom. Ehhez adom hozzá a 10 deka zsírt és a 15 deka puha margarint. Kézzel jól összemorzsolom, majd beleteszek húsz deka kristálycukrot, egy csomag vaníliás cukrot, szintén ennyi sütőport, egy citrom reszelt héját, 1 egész tojást és még egy sárgáját. Gyúrom addig, amíg össze nem áll, még hozzá ne legyen se túl lágy, se túl kemény. Akkor kész, amikor már nem ragad sem a tálra, sem a kézre. Kb. egy órán át pihentetem a hűtőben. Innen kivéve ujjnyi vastagra nyújtom, és az alkalomhoz illő formákkal kiszaggatom (kicsit ugyanúgy néznek ki, mint a mézeskalácsaim).

Egy tálkában tízdekányi apróra vágott diót és legalább hat evőkanálnyi kristálycukrot keverek, bekenem a sütik tetejét a maradék, felvert tojásfehérjével, és a tetejét ebbe a cukros-diós keverékbe mártom. Majd egy lapos tepsibe, diós felükkel felfelé helyezem őket. Előmelegített sütőben, közepes lángon (180 fok, légkeveréses) 15-20 perc alatt szép világos színűre sütöm. Kihűlés után – általában a tálon – megszórom a tetejét porcukorral.



Káposzta savanyítás



Huszonöt éve vásároltuk ezt a cserépedényt káposzta-savanyítási szándékkal. Azóta évente legalább egy alkalommal káposztát tömködünk bele, helyesebben mondva manapság a Mami dögönyözi a káposztát (én túl erősnek bizonyultam, összetörvén az „anyagot”). Berkenyén, nyugdíjasként nagyon sok savanyú káposztát fogyasztunk. Az egy alkalomi (október vége) Vecsésen beszerzett gyalult káposztát meg kell „toldanunk helyi, általam késsel gyalultal.



Az előző azonos című könyvünket gyermekeinknek és utódaiknak ajánlottuk, és azzal állítottunk hála-emléket Édesanyáinknak.

Kettőezerhúszban már családkunk hajtásai, négy unokánk Istennek köszönhetően közepünkben erősödnek fiatal „facsemetévé” és törnek egyre magasabbra a „fény felé”. Ez a fény csillog szemeikben és árasztja el lelkünket meleg szeretettel és nyilván végtelen nagy örömmel.

Az első könyvünk hátsó borítójára firkantott gondolataim a „terített asztal” családban betöltött szerepének fontosságát fejtegette. Nyilván tudatomban most is előkelő helyet foglal el az asztal, mint szakrális tárgy. Emberiség történelmében betöltött fontos szerepe talán napjainkra sem jelentéktelenedett el. Megmaradt, mint „család összetartó” szimbólum.

Tisztában vagyok azzal is, hogy a globalizálódó „észt-vesztve” rohanó világunkban nagyon sok családban szinte megvalósíthatatlan a „terített asztal” liturgikus jelenléte és meghitt, egymásra figyelemmel, tisztelettel gazdagított KÖRBEN-ÜLÉSE.

Kívánom és a Mamival kívánjuk, hogy a jövőben MINDÍG LEGYEN EGY NAGY-CSALÁDI TERÍTETT ASZTAL.

